



**Vini & Service snc**  
**Via A. Vespucci 12 Empoli (FI) 50050**  
**Tel. 0571920063 – 3391211346 – 337648899**  
**<https://www.facebook.com/viniservice/>**  
**Email [viniservice@viniservice.it](mailto:viniservice@viniservice.it)**

Listino prezzi vini compreso di IVA e trasporto

## **Passa Tempo Chianti d.o.c.g.di Montespertoli €. 6,00**

Vendemmia 2018 13,5 %Vol.  
Prodotto con uve Canaiolo e Sangiovese  
esclusivamente delle colline di Montespertoli,  
( 160/180 m.s.l.m.)



## **Rigoglio Chianti d.o.c.g. di Vinci €. 6,00**

Vendemmia 2018 13 %Vol.  
Prodotto con uve Canaiolo e Sangiovese  
esclusivamente delle colline di Vinci,  
zona San Pantaleo ( 50/70 m.s.l.m.)



## **Maggesi Chianti d.o.c.g. di Vinci €. 6,00**

Vendemmia 2019 13,5 %Vol.  
Prodotto con uve Canaiolo e Sangiovese  
esclusivamente delle colline di Vinci,  
zona San Pantaleo ( 50/70 m.s.l.m.)



## Orgoglio I.g.t di Vinci €. 5,50

**Vendemmia 2019** 13 % Vol. Prodotto nelle colline di Vinci (FI)  
prende vita da uve Sangioiese, Canaiolo e Colorino.

Il suo rosso intenso è accompagnato da un gradevole retrogusto leggermente tannico.  
Fruttato da giovane, invecchiando sprigiona profumi tipici ed originali delle uve del territorio.  
Gli abbinamenti sono i più classici sughi di carne, funghi, cacciagione e carni alla griglia.  
Servire ad una temperatura che non ne alteri le caratteristiche, ovvero, tra i 16 ed i 18°C.



## Silicius I.g.t di Vinci €. 6,00

Vendemmia 2019 13,5 %Vol.

Prodotto con prevalentemente con uve Sangioiese  
esclusivamente delle colline di Vinci,  
( 70/90 m.s.l.m.)

Vino di colore rosso intenso e dal profumo fine ed elegante.

Delicatamente tannico e morbido al palato,  
consente gli abbinamenti più svariati.



## Ciliegiolo I.g.t di Montespertoli €. 6,00

**Vendemmia 2019** 13,5 % Vol Prodotto prevalentemente con uve Ciliegiolo.  
Dal colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, elegante e di buon corpo.  
Al naso colpisce l'ampiezza e la delicatezza della sensazione fruttata.

Gli abbinamenti ideali sono tutti quei piatti elaborati a base di carne,  
si sposa magnificamente con formaggi stagionati.

Attenzione alla temperatura di servizio affinché non sia troppo bassa,  
poiché il freddo ne occulterebbe il profumo ed il sapore,  
si consiglia di degustarlo tra i 16 ed i 18° C.



## Morellino di Scansano d.o.c.g. €. 7,00

Vendemmia 2019 13,5 %Vol

Prodotto con uve Sangioiese

zona l'Apparita di Montiano ( 370/440 m.s.l.m.)

Vino ben strutturato, ideale per grigliate ed arrosti.

La caratteristica tipica dei tannini è molto equilibrata.



## Bianco di Pitigliano d.o.c. € 5,00

Vendemmia 2019 13%Vol.  
Prodotto nelle zone di Pitigliano, Sovana, Sorano, Manciano  
( 240/310 m.s.l.m.) Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini,  
dal profumo intenso e dal gusto asciutto.  
Vinificato da uve di Trebbiano Toscano e Chardonnay,



## Birra a partire da € 1,35

Bottiglie da 0,33 cl.

Questa birra viene prodotta nella zona settentrionale della Foresta Nera a Pforzheim, dalla birreria Brauhaus.

La sua fondazione risale alla fine dell'Ottocento e più precisamente al 1889, anche se le sue origini sono molto più antiche e si confondono con la locale tradizione birraria, che non tradisce certo la grande cultura brassicola esistente in Germania praticamente da sempre.

Già nel Cinquecento si produceva un'ottima birra, avvalendosi di un'acqua straordinaria che sgorgava dai pozzi del luogo, essendo la cittadina di Pforzheim la culla di tre fiumi importanti Wurm / Nagod/ Enz i quali confluiscono uno nell'altro all'interno del proprio territorio.

Il XVI secolo è importantissimo per la storia della birra tedesca per via dell'Editto della purezza emanato nel 1516.

Questo, innescò le operazioni brassicole storiche della città di Pforzheim ed ora come allora l'acqua proveniente da quei pozzi viene utilizzata dalla birreria Brauhaus.