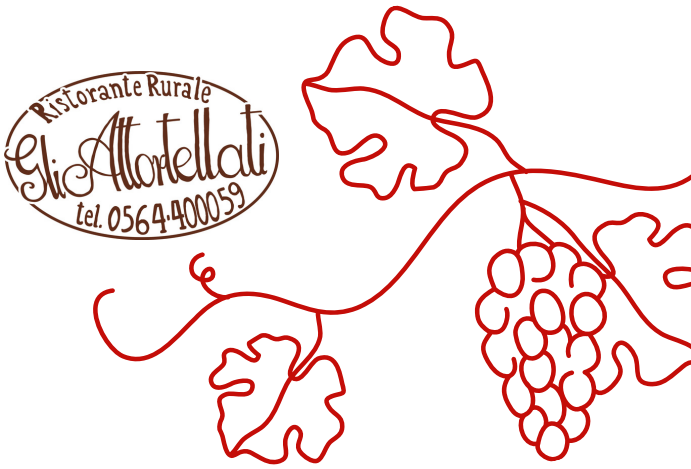

Carta dei Vini

La Maremma:
la montagna, le colline, le isole, i boschi.
Un territorio luminoso e naturale.

Un percorso tra i suoi vini,
scelti con grande cura e conservati
a temperatura ed umidità ideali
per l'affinamento.

Salute! E buon appetito.

Nicola Pepi

Per voi...

Se a fine pasto non avrete terminato il vino che avete scelto per accompagnare la vostra esperienza, saremo lieti di confezionare la bottiglia per voi, così che possiate continuare a godervelo altrove, portando con voi un ricordo piacevole di questo momento.

Ristorante Rurale
Gli Attortellati
tel. 0564 900059

Le Magnum

Franciacorta Brut € 75
Barboglio De Gaioncelli Senza Annata

Maremma Toscana Gramineta – Sangiovese/Merlot BIO
12 mesi in barrique € 50
Gramineta 2024

Morellino di Scansano 12 mesi in botti € 65
Roccapesta 2023

Peposo - Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon € 40
Podere Montale 2021

Maremma Toscana Rocca di Frassinello
Sangioveto/Cabernet/Merlot 24 mesi in barrique € 130
Rocca di Frassinello 2021

Caburnio - Cabernet/Alicante/Merlot
12/18 mesi in barrique € 60
Tenuta Monteti 2019

Ristorante Rurale
Gli Affratellati
tel. 0564 400059

Le Bollicine

Valdobbiadene Prosecco Rive di Farra di Soligo Extra Brut € 18
La Farra 2025

Valdobbiadene Prosecco Rive di Farra di Soligo Extra Dry € 18
La Farra 2025

Blanc de Sers Brut Nature da vitigni tradizionali del Trentino € 23
Sers! 2023

Vallee d'Aoste Blanc de Morgex et de la Salle Extra Brut X.T. € 35
Cave Mont Blanc 2022

Franciacorta Brut € 35
Barboglio De Gaioncelli Senza Annata

Franciacorta Brut BIO € 42
Lo Sparviere 2018

Ristorante Rurale
Gli Alloctellati
tel. 0564 400059

Le Bollicine di Maremma

Cerchi una bollicina maremmana?
Ti propongo tre metodo ancestrale, vini frizzanti molto secchi che puoi bere limpidi, o agitare dolcemente la bottiglia ed assaporare anche i lieviti.
Oppure, Montauto produce un elegante ed inusuale spumante metodo classico da Sangiovese.

Micidiale Rosé Alicante Frizzante BIO € 24
Poggio Cagnano 2024

Brumoso Vermentino Frizzante € 17
Il Poderone 2024

Ancestrale Rosé - Da Ciliegiolo e Aleatico BIO € 20
Sequerciani 2024

Metodo Classico Sangiovese € 36
Montauto Senza Annata

Ristorante Rurale Gli Affratellati tel. 0564 400059

Champagne

Lo Champagne sta bene con la cucina maremmana?
Lo Champagne sta bene con tutto!

Grand Vin de Champagne La Réserve € 70
Palmer & co. A' Reims

Questo Champagne è composto con Chardonnay/Pinot Noir/Meunier e circa la metà di vini di 'réserve perpetuelle'

Champagne Brut Nature Blanc de Meunier € 75
Roulot-Fournier A' Festigny Vallée de la Marne Rive Gauche

Questo Champagne è composto da 100% Pinot Meunier raccolto sui migliori terreni della Vallée de la Marne. Nessun dosaggio e 40% di vin de réserve

Champagne Blanc de Blancs Premier Cru Castille € 80
Colin A' Vertus

Questo Champagne è composto da 100% Chardonnay sui migliori terreni di Vertus, ed assemblato con una parte di 'réserve perpetuelle'

Grand Vin de Champagne Rosé Solera € 100
Palmer & co. A' Reims

Questo Champagne è composto da Chardonnay/Pinot Noir/Meunier e vini rossi di 'réserve perpetuelle'

I Rosé

I vini rosati maremmani sono una passeggiata tra i profumi più delicati e fruttati dei nostri vitigni tipici.
Vuoi un po' più di struttura? Prova il Rosato di Ampeleia!

Rosa della Piana – Da Aleatico BIO € 26
La Piana 2025

Rubacuor – Da Sangiovese BIO € 18
Mirabondo 2024

Soffio - Da Grenache e Syrah € 20
Bruni 2025

Rosato di Ampeleia - Da Carignano e Alicante BIO € 24
Ampeleia 2023

Sbocciato - Da Ciliegiolo € 17
Il Poderone 2025

Cassiopea – Da Cabernet Franc e Merlot € 22
Poggio al Tesoro 2024

Orange Wines

Una selezione di bianchi dalla grande struttura ottenuti tramite una lunga macerazione sulle bucce.
Il Verment'oro ed il Moscato hanno avuto una lavorazione ispirata ai metodi tradizionali in Anfora della Georgia.
Vini da bere freschi, o meglio a temperatura ambiente,
per valorizzare al massimo i loro profumi complessi.

Bianco di Ampeleia - Trebbiano/Ansonica/Malvasia BIO € 26
Ampeleia 2023

Procanico € 25
Antonio Camillo 2023

Verment'oro – Vermentino da Anfora BIO € 28
Sequerciani 2024

Moscato – Moscato da Anfora BIO € 30
Casadei 2022

Ristorante Rurale Gli Attortellati tel. 0564 400059

I Bianchi

Cerchi un bianco tradizionale? A Pitigliano si fa vino dalla notte dei tempi. Il Bianco di Pitigliano è a base Trebbiano coltivato su terreni vulcanici: ha una bella struttura, sapidità ed una nota amarognola (e sta benissimo con molti nostri piatti).

Maremma Toscana Trebbiano Piperino € 17
Provveditore 2024

Bianco di Pitigliano Poggio Stellato € 17
Tenuta Roccaccia 2025

Bianco di Pitigliano Lunasie € 18
Adonaea 2020

Maremma Toscana Viognier € 20
Cacciagrande 2025

Heva – Grenache in bianco BIO € 18
Le Stadere 2024

Sangiovese in Bianco BIO € 18
La Selva 2025

Maremma Toscana Sauvignon Gessaia € 22
Montauto 2025

Incanto Mediterraneo – Vermentino/Ansonica BIO € 18
Casadei 2025

Maremma Toscana Chardonnay Purosole € 22
Provveditore 2024

Bolgheri Bianco Costa di Giulia € 30
Michele Satta 2025

Poggio della Fata – Ansonica, Trebbiano, Vermentino Sauvignon Blanc BIO € 27
La Parrina 2025

Filare 23 – Viognier BIO affinato in tonneaux € 45
Casadei 2024

Ristorante Rurale Gli Affratellati tel. 0564 900059

Il Vermentino

I mille volti del Vermentino maremmano: accattivanti profumi di frutta per l'Auro; salinità per il Palmazio; grande eleganza per il Solosole; complessità e pienezza per il Perlaia.

Da Bolgheri: Bolgheri Vermentino Solosole € 32
Poggio al Tesoro 2025

Da Montecucco: Auro Vermentino BIO € 20
Mirabondo 2025

Dall'Isola di Capraia: Palmazio Vermentino BIO € 26
La Piana 2025

Da Talamone: Perlaia - Vermentino leggermente surmaturo € 35
Bruni 2024

Quando il Vermentino maremmano viene lasciato affinare qualche anno in bottiglia, si trasforma completamente ed emergono profumi balsamici e minerali davvero inaspettati, che ricordano quelli del Riesling. Da provare!

Da Montecucco: Maremma Toscana Vermentino Unné € 28
Poggio Levante 2020

Da Bolgheri: Bolgheri Vermentino Solosole € 36
Poggio al Tesoro 2020

Ristorante Rurale Gli Alloretellati tel. 0564 400059

L'Ansonica

L'Ansonica è arrivata secoli fa in Maremma dalla Sicilia, e si è subito adattata al clima assolato delle nostre coste. Vitigno generoso, con aromi di frutta tropicale ed una leggera nota ammandorlata. All'Isola del Giglio l'Ansonaco si coltiva in piccole terrazze, e la struttura si fa importante grazie ad una lunga macerazione sulle bucce.

Dall'Isola d'Elba: Elba Ansonica € 25
Cecilia 2024

Da Talamone: Maremma Toscana Ansonica Tramaglio € 17
Il Poderone 2025

Dall'Isola del Giglio: Melù Ansonaco € 45
Castellari 2024

Da Suvereto: Extemporaneo Ansonica da Anfora BIO € 35
Macchion dei Lupi 2021

Ristorante Rurale
Gli Alberelati
tel. 0564 900059

Il Sangiovese va al mare

Il Sangiovese predilige i terreni collinari.
Se coltivato vicino al mare, troviamo vini inusuali, diversi dal solito: fruttatissimi, da bere freschi, giovani, come l'Elba Rosso, oppure morbidi, complessi ed avvolgenti come per le altre due bottiglie.

Dall'Elba: Elba Rosso € 22
Cecilia 2025

Maremma Toscana Poggio D'Elsa
Sangiovese/Cabernet Sauvignon € 22
6 mesi in barrique - Bruni 2024

Maremma Toscana Suadente Riserva BIO € 25
4 mesi in barrique - Cupirosso 2020

L'Alicante

Vitigno dai mille nomi, coltivato da mille popoli sulle coste del Mediteraneo. In Maremma, dove è giunto secoli fa, dà vita a vini luminosi e molto beverini. Cerchi un vino da bere fresco d'estate? L'hai trovato! Però attenzione: l'Alicante di Mantellassi ha tutta un'altra stoffa, ed è un vino pieno, strutturato, da invecchiare.

Maremma Toscana Alicante Geniale BIO € 25
Cupirosso 2022

Privo Alicante BIO senza solfiti aggiunti € 17
La Selva 2023

Maremma Toscana Querciolaia - Alicante 13/16 mesi in barrique € 28
Mantellassi 2022

Ristorante Rurale Gli Alberelli tel. 0564 900059

La Francia in Maremma

I vitigni francesi sono sinonimo di eleganza.
La Maremma è sinonimo di calore e potenza.
Prova ad immaginare ad unire insieme queste caratteristiche... i miei preferiti?
I Syrah, ed i Cabernet Franc, che in Maremma stanno dando risultati davvero eccellenti.

Cortigliano Syrah € 22
Cacciagrande 2025

Maremma Toscana Don José – Cabernet Franc 18 mesi in barrique € 30
Pepi Lignana 2021

Maremma Toscana Solo Cabernet – Cabernet 12 mesi in tonneaux € 34
Podere Ranieri 2021

Catha Suri – Merlot 18 mesi in barrique € 32
Le Stadere 2020

Guardoalto – Merlot/Cabernet Franc/Petit Verdot/Syrah BIO 18 mesi in barrique € 33
Il Quinto 2020

Syrah - 18 mesi in barrique e anfore € 70
Michele Satta 2023

Baffonero Merlot 24 mesi in barrique € 230
Rocca di Frassinello 2020

San Cristoforo - Petit Verdot BIO 10 mesi in barrique € 60
Podere San Cristoforo 2021

Itinerante – Cabernet Franc BIO Alcuni mesi in barrique e anfora € 65
Le Vigne di Silvia 2023

Ristorante Rurale Gli Attortellati tel. 0564 900059

Il Ciliegiolo

Il Ciliegiolo in Maremma ha da sempre
accompagnato il Sangiovese: fruttato, morbido,
non molto tannico, lo ammorbidisce e lo rende più soave. Da qualche anno,
si vinifica anche da solo, portando in luce la sua intrigante bevibilità da giovane,
e la sua classe se affinato in anfora.

Ciliegiolo € 22
Antonio Camillo 2025

Maremma Toscana Ciliegiolo Briglia € 18
Il Poderone 2024

Libello - Ciliegiolo e Sangiovese BIO € 18
Sequerciani 2023

Maremma Toscana Ciliegiolo da Anfora BIO € 25
Sequerciani 2023

Il Poderone - Ciliegiolo da Anfora € 35
Il Poderone 2021

I Ciliegioli di Sassotondo sono una straordinaria esplorazione delle espressioni del vitigno. Semplice, fruttato e beverino nella sua versione vinificata in acciaio. Il Poggio Pinzo è ottenuto da una vigna su terreni vulcanici, e poi affinato in giare di terracotta. Anche il Monte Calvo è una vigna vulcanica, ma in questo caso il Ciliegiolo viene maturato in botti. Il San Lorenzo è un Cru di un vigneto vecchio di 60 anni ed affinato in botti di rovere per circa due anni. Quale vuoi provare?

Maremma Toscana Ciliegiolo Sassotondo Rosso BIO € 25
Sassotondo 2024

Maremma Toscana Ciliegiolo Monte Calvo BIO 12 mesi in botti grandi € 50
Sassotondo 2022

Maremma Toscana Ciliegiolo Poggio Pinzo BIO da Anfora € 50
Sassotondo 2020

Maremma Toscana Ciliegiolo Sanlorenzo BIO
24 mesi in barrique € 60
Sassotondo 2020

Ristorante Rurale
Gli Affratellati
tel. 0564 400059

Vitigni Rari

Probabilmente non hai mai sentito nominare il Foglia Tonda ed il Nocchianello. Sono vitigni che hanno rischiato di estinguersi e che ancora oggi sono coltivati su poche decine di ettari. Il Foglia Tonda è caratterizzato da grande eleganza, una bellissima acidità e capacità di invecchiare nel tempo. Il Nocchianello è un pezzo unico, vinificato in purezza ad oggi solo da Sassotondo: vitigno presente solo nella zona di Pitigliano, caratterizzato da una bella speziatura e da una struttura elegante.

Maremma Toscana Sur - Canaiolo Nero BIO € 26
La Biagiola 2022

Foglia Tonda da Anfora BIO € 28
Sequerciani 2021

Valente – Sangiovese/Foglia Tonda/Pugnitello BIO € 32
12 mesi in botti - Podere il Castellaccio 2022

Monte Rosso Nocchianello Nero BIO € 50
Sassotondo 2022

Il Pugnitello è un rarissimo vitigno autoctono delle colline maremmane riscoperto da pochi anni e ad oggi coltivato da pochissime aziende. Il Pugnitello ha un grappolo piccolo, con bucce spesse, e dà vini con una struttura importante, molto colorati, tannici e con profumi intriganti che ricordano la natura Maremmana.
Io ne sono innamorato...

Pugnitello BIO 12 mesi in tonneaux e anfora € 40
Sequerciani 2022

Pugnitello Somatico BIO 12 mesi in tonneaux € 45
Podere Il Castellaccio 2022

Pugnitello BIO € 22
Poggiolella 2021

Ristorante Rurale Gli Alfortellati tel. 0564 400059

Colline del Tufo

Antichissime eruzione vulcaniche hanno creato, nel cuore della Maremma, vasti altopiani di terreni tufacei. In questo territorio così unico ed incontaminato si coltiva la vite dalla notte dei tempi. Ho scelto per voi tre Sangiovese caratterizzati da una splendida eleganza e complessità.

Lupercalia – Sangiovese € 20
Adonea 2020

Maremma Toscana Sangiovese Euphoria Vigna Alta BIO € 28
Poggio Cagnano 2021

Maremma Toscana Sangiovese Euphoria Vigna ai Sassi BIO
da Anfora € 35
Poggio Cagnano 2021

Ristorante Rurale
Gli Alloctellati
tel. 0564 900059

Colline Metallifere

Le Colline Metallifere sono a nord di Grosseto,
ricoperte di boschi. I terreni ricchi di minerali contribuiscono
a dare vini eleganti.
Ti suggerisco un fuoriclasse: l'Avvoltore, che è stato uno dei primi vini maremmani
a vincere premi e riconoscimenti nei lontani anni '80

Girotondo Rosso – Sangiovese e Malvasia Bianca € 22
I Forestieri 2023

Amaranto - Sangiovese BIO 10 mesi in barrique € 30
Podere San Cristoforo 2021

Maremma Toscana Gramineta – Sangiovese/Merlot BIO 12 mesi in barrique € 22
Tenuta di Gramineta 2019

I Forestieri – Sangiovese, Ciliegiolo e Montepulciano € 36
I Forestieri 2022

Maremma Toscana Senziente Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon 12 mesi in tonneaux € 25
Podere Ranieri 2020

Primegiare Sangiovese da Anfora € 20
Campi all'Omona 2020

Avvoltore – Sangiovese/Cabernet/Syrah 12 mesi in barrique € 50
Moris 2019

Ristorante Rurale Gli Alfortellati tel. 0564 400059

Montecucco

La zona del Montecucco è racchiusa fra il monte Amiata e Montalcino e Scansano. Qui troviamo le colline più alte della Maremma, estati calde ma anche notti fresche.
Il Montecucco Rosso è un blend di Sangiovese ed altri vitigni, per un vino strutturato, tannico, succoso, molto ricco. Nei Montecucco Sangiovese troverai invece solo Sangiovese, i più austeri e complessi della Maremma, vini longevi da bere invecchiati.

Peposo - Sangiovese/Merlot/Cabernet Sauvignon € 17
Podere Montale 2022

Montecucco Rosso Ciarlone BIO € 22
Tenuta l'Impostino 2022

Montecucco Rosso Leremo BIO € 19
Villa Patrizia 2023

Montecucco Rosso Alfa BIO 9 mesi in tonneaux € 20
Mirabondo 2023

Montecucco Rosso Marleo BIO € 20
Salustri 2024

Montecucco Rosso Riserva Impostino BIO 12 mesi in botti € 30
Tenuta l'Impostino 2020

Montecucco Sangiovese 12 mesi in botti € 25
Podere Montale 2019

Montecucco Sangiovese Istrico BIO 12 mesi in tonneaux e anfora € 28
Villa Patrizia 2021

Montecucco Sangiovese Santa Marta BIO 24 mesi in botti € 26
Salustri 2023

Montecucco Sangiovese Lavico 36 mesi in botti € 27
Amiata 2019

Montecucco Sangiovese Riserva La Casetta 24 mesi in botti € 40
Podere Montale 2019

Ristorante Rurale Gli Affratellati tel. 0564 900059

Morellino di Scansano

Il Morellino di Scansano è il vino maremmano con più storia, il più noto ed il più bevuto.
E giustamente! A base di Sangiovese, viene imbottigliato per la prima volta nei tardi anni 70, in una Maremma enologica ancora tutta da inventare. Fruttato e fresco nelle sue versioni più giovani, diventa via via sempre più strutturato nelle riserve, fino a toccare le eccellenze nelle super selezioni.

Morellino di Scansano Ribeo € 20
Roccapesta 2023

Morellino di Scansano Sestile € 22
Le Stadere 2021

Morellino di Scansano Mentore € 17
Mantellassi 2024

Morellino di Scansano € 17
Terenzi 2024

Morellino di Scansano Celestina Fè € 23
Celestina Fè 2022

Morellino di Scansano 12 mesi in botti € 28
Roccapesta 2024

Morellino di Scansano Provveditore 7/12 mesi in barrique € 24
Provveditore 2020

Morellino di Scansano Riserva Purosangue 12 mesi in botti € 25
Terenzi 2023

Morellino di Scansano Riserva Gualtiero 12 mesi in barrique € 35
Moris 2021

Morellino di Scansano Riserva Colli dell'Uccellina BIO 12 mesi in barrique € 25
La Selva 2021

Morellino di Scansano Riserva Madrechiesa 12 mesi in botti € 45
Terenzi 2019

Morellino di Scansano Riserva Vigna Liuzza 12 mesi in botti € 80
Roccapesta 2022

Ristorante Rurale
Gli Alloretellati
tel. 0564 400059

Bolgheri

Bolgheri, anfiteatro di colline affacciate sul Tirreno, culla dei vini toscani a base di uve francesi: una terra di vini fruttatissimi e morbidi che scalano le classifiche delle migliori bottiglie al mondo. Ho scelto aziende piccole, poco conosciute e che creano vini perfetti e sensuali.

Bolgheri Varvàra 12 mesi in tonneaux € 38
Castello di Bolgheri 2023

Bolgheri Rosso 12 mesi in barrique € 32
Michele Satta 2024

Bolgheri Rosso Ai Confini del Bosco BIO 12 mesi in botti € 35
Mulini di Segalari 2022

Bolgheri Rosso Orio 12 mesi in tonneaux € 30
Podere il Castellaccio 2024

Bolgheri Adeo 12 mesi in barrique € 42
Campo alla Sughera 2023

Bolgheri Rosso Artemio BIO Alcuni mesi in barrique € 42
Le vigne di Silvia 2023

Bolgheri Arnione 18 mesi in barrique € 90
Campo alla Sughera 2021

Bolgheri Rosso Superiore W Dedicato a Walter 20 mesi in barrique € 200
Poggio al tesoro 2020

Bolgheri Rosso Superiore Il Castellaccio 24 mesi in barrique e anfora € 85
Podere il Castellaccio 2021

Bolgheri Superiore Piastraia 18 mesi in barrique € 80
Michele Satta 2023

Ristorante Rurale
Gli Attortellati
tel. 0564 900059

Suvereto

Una mezzaluna di toscana sospesa fra il mare e le colline metallifere. Suvereto è famosa per i suoi vini ampi, strutturatissimi, ma io ho preferito i loro vini più giovani e fruttati, da bere anche freddi in Estate.

Psyché - Cabernet Sauvignon/Sangiovese BIO € 23
Macchion dei Lupi 2023

Sogno Mediterraneo – Syrah/Grenache/Mourvèdre BIO € 25
Casadei 2022

Capalbio

Dove la Toscana scivola nel Lazio, si distinguono alcune aziende che producono grandi vini a base di uve francesi. Troverai assoluta eleganza e notevole struttura.

Verruzzo - Cabernet/Syrah/Merlot BIO 12 mesi in barrique € 32
Monteverro 2022

Terra di Monteverro - Cabernet/Merlot/Petit Verdot BIO 20 mesi in barrique € 62 Monteverro 2021

Caburnio – Cabernet/Alicante/Merlot 12/18 mesi in barrique € 35
Tenuta Monteti 2018

Monteverro - Cabernet/Merlot/Petit Verdot BIO
24 mesi in barrique € 180
Monteverro 2021

Monteti - Petit Verdot/Cabernet
18/22 mesi in barrique € 65
Tenuta Monteti 2019

Ristorante Rurale
Gli Alloctellati
tel. 0564 900059