Dello Scompiglio

Carta dei vini

Carta dei vini

Nella nostra carta dei vini troverete molte aziende vinicole che aderiscono a filosofie e pratiche agronomiche di produzione improntate a principi di sostenibilità ambientale. In particolare abbiamo selezionato vini di agricoltori della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, vini da produzioni biologiche certificate, vini biodinamici e vini Triple "A".

Our wine list features many wineries that adhere to agronomic production philosophies and practices based on principles of environmental sustainability. In particular, we have selected wines from members of the Italian Federation of Independent Winegrowers, wines from certified organic production, biodynamic wines and Triple "A" wines.

FIVI - Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti

Il Vignaiolo Indipendente coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la promozione dei vini. Il vignaiolo è impegnato quotidianamente in un processo che segue tutta la filiera e opera costantemente per custodire, tutelare e promuovere il territorio di appartenenza e la produzione di nicchia. (www.fivi.it)

FIVI - Italian Federation of Independent Winegrowers

Independent Winemakers cultivate their own vineyards, vinify their own grapes, bottle their own wine and personally oversee the promotion of their wines. The winemakers are committed daily to a process that follows the entire supply chain and works constantly to preserve, protect, and promote their local area and niche production. (www.fivi.it)

BIO - Vino Biologico Certificato

I vini biologici sono ottenuti da uve coltivate senza l'utilizzo di fitofarmaci o di altri prodotti di sintesi, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità. La certificazione biologica, condotta da un ente terzo indipendente ed autorizzato dal Ministero, prevede verifiche su tutta la filiera: dalla vigna alla cantina. (www.bioagricert.org – www.icea.bio)

BIO - Certified Organic Wine

Organic wines are made from grapes grown without the use of pesticides or other synthetic products, respecting the environment and biodiversity. The organic certification, carried out by an independent third-party organisation authorised by the Ministry, involves checks on the entire supply chain, from the vineyard to the cellar. (www.bioagricert.org – www.icea.bio)

Demeter - Vini Biodinamici

Il marchio Demeter certifica i prodotti biodinamici. La biodinamica segue i principi indicati dall'austriaco Rudolf Steiner e unisce pratiche agricole legate ai cicli lunari e planetari, all'uso di preparati naturali per la fertilità del suolo e alla ricerca dell'equilibrio tra uomo, terra e vite. (www.demeter.it)

Demeter – Biodynamic Wines

The Demeter mark certifies biodynamic products. Biodynamic agriculture follows the principles specified by the Austrian Rudolf Steiner and combines agricultural practices linked to lunar and planetary cycles, the use of natural preparations for soil fertility and the pursuit of balance between humans, land and vines. (www.demeter.it)

Triple "A" - Agricoltori, Artigiani, Artisti

Triple "A" è un manifesto di valori. I produttori che aderiscono a Triple "A" coltivano in modo naturale e vinificano senza interventi invasivi seguendo un decalogo interno di sostenibilità e rispetto del prodotto in tutte le sue fasi. (www.triplea.it)

Triple "A" – Farmers, Artisans, Artists

Triple "A" is a manifesto of values. Producers participating in Triple "A" cultivate naturally and vinify without invasive interventions, following an internal manifesto of sustainability and respect for the product in all its phases. (www.triplea.it)

Spumanti

Metodo Charmat

Sabbia e Mare - **Brut** - FIVI BIO
Sangiovese, Vermentino, Chardonnay
Tenuta Mariani
Torre Del Lago, Lucca **€ 25,00**

Ziik Extra Brut Rosé - **Extra Brut** - BIO
Sangiovese
Tenuta Casenuove
Panzano di Greve in Chianti,
Firenze **€ 25,00**

Metodo Classico

Rizz - **Brut** - BIO
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA
Sangiovese
Fattoria di Bonsalto
Montespertoli, Firenze **€ 25,00**

L'Eccezione - **Brut** - FIVI BIO
Manseng, Chardonnay
La Regola
Riparbella, Pisa **€ 35,00**

Castello del Trebbio - **Brut** - BIO
Chardonnay, Trebbiano
Castello del Trebbio
Santa Brigida, Firenze **€ 35,00**

Cuvée della Terra - **Pas Dosé** - TRIPLE "A"
Sangiovese
Chioccioli Altadonna
Gaiole in Chianti, Siena **€ 35,00**

Vi informiamo che i vini contengono **solfiti**
Reg. UE 1169/2011
Please be informed that wine contains **sulphites**
Reg. UE 1169/ 2011

Vini Bianchi

Isola Bianca
Vernaccia
Teruzzi
San Gimignano, Siena — € 25,00

Gamal - BIO
Vermentino
Camigliano
Montalcino, Siena — € 25,00

Declivio - BIO
Malvasia, Trebbiano
Fattoria di Bonsalto
Montespertoli, Firenze — € 25,00

Vigne Basse - FIVI
Vermentino, Albarola
Terenzuola
Fosdinovo, Massa Carrara — € 25,00

Il Biondo - FIVI BIO
Vermentino, Malvasia, Grechetto
Podere Pellicciano
San Miniato, Pisa — € 25,00

Congiura - BIO
Riesling, Pinot Grigio, Incrocio Manzoni
Castello del Trebbio
Santa Brigida, Firenze — € 28,00

Fosso di Corsano - FIVI
Vermentino, Albarola
Terenzuola
Fosdinovo, Massa Carrara — € 32,00

Costa di Giulia - FIVI
Vermentino, Sauvignon
Michele Satta
Bolgheri, Livorno — € 35,00

Terre di Tufi - RISERVA
Vernaccia di San Gimignano
Terruzzi
San Gimignano, Siena — € 35,00

Sanice - RISERVA - BIO
Vernaccia
Cesani
San Gimignano, Siena — € 35,00

Il Marzocco - BIO
Chardonnay, Petit Manseng
Avignonesi
Montepulciano, Siena — € 40,00

Meriggio - BIO
Sauvignon Blanc, Trebbiano
Fontodi
Panzano in Chianti, Firenze — € 40,00

Vini Rossi

Tenuta Dello Scompiglio

Lavandaia, Poetica - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 20,00**

Lavandaia, Giuliva - FIVI BIO
Canaiolo, Colorino **€ 22,00**

Lavandaia, Nuova - FIVI BIO
Sangiovese **€ 22,00**

Lavandaia, Alta - FIVI BIO
Syrah **€ 28,00**

Lavandaia, Madre - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 28,00**

Vintage - Tenuta Dello Scompiglio

Lavandaia, Poetica 2021 - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 25,00**

Lavandaia, Pura 2016 - FIVI BIO
Syrah **€ 35,00**

Lavandaia, Madre 2017 - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 35,00**

Lavandaia, Madre 2020 - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 40,00**

Lavandaia, Madre 2018 - FIVI BIO
Sangiovese, Canaiolo, Colorino **€ 45,00**

Lavandaia, Alta 2018 - FIVI BIO
Syrah **€ 45,00**

Vini Rossi

altri Vini Rossi dalla Toscana

Chianti Superiore - BIO
Sangiovese, Colorino, Ciliegiolo
Castello del Trebbio
Santa Brigida, Firenze € 25,00

Terre di Cresci
Chianti Classico - BIO
Sangiovese
Poggio Tondo
Greve in Chianti, Siena € 25,00

IXE - FIVI BIO
Tempranillo di Toscana
Pietro Beconcini Agricola
San Miniato, Pisa € 25,00

Poderuccio - BIO
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Camigliano
Montalcino, Siena € 25,00

Primo Marzo - BIO
Boggione
Fattoria di Bonsalto
Montespertoli, Firenze € 25,00

Amelia - BIO
Cabernet Franc
Gli Archi
Fauglia, Pisa € 30,00

Ciliegiolo Superiore di Sovana - FIVI BIO
Ciliegiolo
Sassotondo
Sovana, Grosseto € 30,00

Le Nerine - FIVI
Vermentino Nero
Terenzuola
Fosdinovo, Massa Carrara € 30,00

Carmignano Riserva Montalbiolo - BIO
Sangiovese, Canaiolo Nero, Uva Francesca
Fattoria Ambra
Carmignano, Prato € 30,00

I Luoghi Rosso - FIVI
Cabernet Sauvignon
I Luoghi
Bolgheri, Livorno € 32,00

Palistorti Rosso - FIVI DEMETER
Sangiovese, Merlot, Syrah
Tenuta di Valgiano
Valgiano, Lucca € 32,00

Terre di Romena - BIO
Pinot Nero
Laura Casadei
Casentino, Arezzo € 38,00

Le Anfore Sangiovese - BIO
Sangiovese
Le Anfore di Elena Casadei
Santa Bigida, Firenze €40,00

Le Anfore Syrah - BIO
Syrah
Le Anfore di Elena Casadei
Santa Brigida, Firenze € 40,00

Veneroso - FIVI BIO
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Tenuta di Ghizzano
Ghizzano di Peccioli, Pisa € 40,00

Vino Nobile di Montepulciano
RISERVA - BIO
Prugnolo Gentile, Colorino, Canaiolo
Il Conventino
Montepulciano, Siena € 40,00

Vallino - FIVI BIO
Cabernet Sauvignon, Sangiovese
La Regola
Riparbella, Pisa € 40,00

Rosso di Montalcino
Sangiovese
Canalicchio di Sopra
Montalcino, Siena € 40,00

Egola - FIVI BIO
Malvasia Nera
Podere Pellicciano
San Miniato, Pisa € 45,00

Chianti Classico - BIO
Sangiovese
Agricola Querciabella
Greve in Chianti, Firenze € 45,00

Vini Rossi

altri Vini Rossi dalla Toscana

Cavaliere - FIVI
Sangiovese
Michele Satta
Bolgheri, Livorno **€ 45,00**

Grifi - BIO
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Avignonesi
Montepulciano, Siena **€ 45,00**

Chianti Classico - RISERVA - FIVI BIO
Sangiovese
Antico Podere Casanova
Castellina in Chianti, Firenze **€ 45,00**

Cifra - FIVI DEMETER
Cabernet Franc
Duemani
Riparbella, Pisa **€ 50,00**

Vigneto Lastricato Chianti Rufina
RISERVA - BIO
Sangiovese
Castello del Trebbio
Santa Brigida, Firenze **€ 60,00**

Pinot Nero - FIVI
Pinot Nero
Podere Fedespina
Mulazza, Massa Carrara **€ 65,00**

Brizio Brunello di Montalcino
Sangiovese
Podere Brizio
Montalcino, Siena **€ 70,00**

Vigna alle Nicchie - FIVI BIO
Tempranillo
Beconcini
San Miniato, Pisa **€ 70,00**

Forma Alta - FIVI
Vermentino Nero
Terenzuola
Fosdinovo, Massa Carrara **€ 70,00**

Campo al Fico - FIVI
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
I Luoghi
Bolgheri, Livorno **€ 80,00**

Piastraia - Bolgheri Superiore - FIVI
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Sangiovese, Cabernet Franc
Michele Satta
Bolgheri, Livorno **€ 80,00**

Maestro di Cava - Bolgheri Superiore
Cabernet Franc
Tenuta Meraviglia
Bolgheri, Livorno **€ 80,00**

Sondraia - Bolgheri Superiore
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Poggio al Tesoro
Castagneto Carducci, Livorno **€ 85,00**

La Regola - FIVI BIO
Cabernet Franc
La Regola
Riparbella, Pisa **€ 100,00**

Poggio alle Nane
Cabernet Franc, Carménère, Cabernet Sauvignon
Le Mortelle
Tirli, Grosseto **€ 100,00**

Tenuta di Valgiano - FIVI DEMETER
Sangiovese, Syrah, Merlot
Tenuta di Valgiano
Valgiano, Lucca **€ 120,00**

Brunello di Montalcino
Sangiovese Grosso
Canalicchio di Sopra
Montalcino, Siena **€ 120,00**

Flaccianello della Pieve - BIO
Sangiovese
Fontodi
Panzano in Chianti, Siena **€ 160,00**

Tignanello
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Tenuta Tignanello
San Casciano in Val di Pesa,
Firenze **€ 160,00**

Lupi e Sirene
Brunello di Montalcino
RISERVA - TRIPLE "A"
Sangiovese
Podere Le Ripi
Montalcino, Siena **€ 160,00**

G.Punto - FIVI DEMETER
Grenache
DueMani
Riparbella, Pisa **€ 160,00**

Sui Sassi - FIVI DEMETER
Syrah
DueMani
Riparbella, Pisa **€ 160,00**

Duemani - FIVI DEMETER
Cabernet Franc
DueMani
Riparbella, Pisa **€ 160,00**

Brunello di Montalcino
Vigna Montosoli 2020
Sangiovese
Canalicchio di Sopra
Montalcino, Siena **€ 220,00**

Brunello di Montalcino
Sangiovese
Cerbaiona
Montalcino, Siena **€ 240,00**

Vini Rossi

altri Vini Rossi dalla Toscana - L'ultima bottiglia

Pievi - Bolgheri Rosso 2016 - FIVI BIO
Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Fabio Motta
Castagneto Carducci, Livorno **€ 40,00**

La Sirah 2018 - FIVI BIO
Syrah
Tenuta Lenzini
Gragnano, Lucca **€ 40,00**

Syrah 2020 - NON FILTRATO - DEMETER
Syrah
Stefano Amerighi
Cortona, Arezzo **€ 40,00**

Colorino 2016 - FIVI BIO
Colorino
Podere Pellicciano
San Miniato, Pisa **€ 40,00**

Somatico 2020
Pugnitello
Podere il Castellaccio
Castagneto Carducci, Livorno **€ 45,00**

Esse 2013 - FIVI
Syrah
Fattoria La Torre
Montecarlo, Lucca **€ 45,00**

Sonoro - Bolgheri Superiore 2013
Merlot
Ceralti
Castagneto Carducci, Livorno **€ 45,00**

Villa di Capezzana - Carmignano 2013
Cabernet, Sangiovese
Tenuta di Capezzana
Carmignano, Prato **€ 50,00**

Monte Rosso 2020 - FIVI BIO
Nocchianello Nero
Sassotondo
Sovana, Grosseto **€ 50,00**

Il Borro 2014
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Il Borro
San Giustino Val d'Arno, Arezzo **€ 60,00**

Syrah 2019 - FIVI
Syrah
Michele Satta
Bolgheri, Livorno **€ 60,00**

Veneroso 2014 - FIVI DEMETER
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Tenuta di Ghizzano
Ghizzano di Peccioli, Pisa **€ 60,00**

Lastricato
Chianti Rufina RISERVA 2014 - BIO
Sangiovese
Castello del Trebbio
Santa Brigida, Firenze **€ 60,00**

Ghiaie della Furba 2012
Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Tenuta di Capezzana
Carmignano, Prato **€ 60,00**

Le Gonnare
Bolgheri Superiore 2013 - FIVI BIO
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Fabio Motta
Castagneto Carducci, Livorno **€ 60,00**

Foglia Tonda 2015 - FIVI BIO
Foglia Tonda
Podere Gualandi
Montespertoli, Firenze **€ 60,00**

Calestaia, Morellino di Scansano
RISERVA 2018
Sangiovese
Roccapesta
Scansano, Grosseto **€ 60,00**

Pugnitello 2020
Pugnitello
San Felice
Castelnuovo Berardenga, Siena **€ 65,00**

Grifi 2013 - BIO
Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Avignonesi
Cortona, Siena **€ 65,00**

San Marcellino Chianti Classico
GRAN SELEZIONE 2014 - BIO
Sangiovese, Pugnitello
Rocca di Montegrossi
Gaiole in Chianti, Siena **€ 70,00**

Geremia 2015 - BIO
Merlot, Cabernet Sauvignon
Rocca di Montegrossi
Gaiole in chianti, Siena **€ 70,00**

Nambrot 2013 - FIVI DEMETER
Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Tenuta di Ghizzano
Ghizzano di Peccioli, Pisa **€ 70,00**

Desiderio 2013 - BIO
Merlot
Avignonesi
Cortona, Siena **€ 85,00**

Scipio 2017
Cabernet Franc
Tenuta Sette Cieli
Monteverdi Marittimo, Pisa **€ 85,00**

Santinovo 2020
Cabernet sauvignon, Cabernet Franc
Cerbaiona
Montalcino, Siena **€ 100,00**

Brunello di Montalcino
Vino Naturale 2017
Sangiovese
Fonterenza
Montalcino, Siena **€ 100,00**

Tenuta di Valgiano 2013 - FIVI DEMETER
Sangiovese, Syrah, Merlot
Tenuta di Valgiano
Valgiano, Lucca **€ 120,00**

Tenuta di Valgiano 2015 - FIVI DEMETER
Sangiovese, Syrah, Merlot
Tenuta di Valgiano
Valgiano, Lucca **€ 120,00**

Brunello di Montalcino 2018
Sangiovese
Gorelli
Montalcino, Siena **€ 160,00**

Brunello di Montalcino 2017- BIO
Sangiovese
Poggio San Polo
Montalcino, Siena **€ 160,00**

La Cucina Dello Scompiglio dal 2009 crea menù dove trovano spazio proposte in armonia con i cicli stagionali, con ingredienti di prima qualità e senza l'utilizzo di semilavorati, e che hanno come fulcro del processo creativo i prodotti dell'orto biologico della Tenuta.
Verdure e frutta di stagione, fiori selvatici, erbe spontanee vengono ogni giorno selezionate ed esaltate nelle loro caratteristiche organolettiche, dall'uso di metodi di cottura e tecniche di lavorazione sia antiche, sia supportate dall'utilizzo di tecnologie e soluzioni contemporanee.

The dishes offered by Cucina Dello Scompiglio use raw ingredients from the organic vegetable garden of the estate wherever possible.
Seasonal fruit and vegetables, mostly local varieties, wild flowers and "forgotten" herbs, are selected daily and their organoleptic characteristics are brought out through the use of both ancient cooking and processing methods, and modern technologies and solutions.

Segui sul nostro sito aggiornamenti, eventi e menù alla Cucina Dello Scompiglio

Follow updates, events and menus of Cucina Dello Scompiglio on our website

Cucina Dello Scompiglio
via di Vorno 67/B
55012 Vorno, Capannori (LU)
+39 338 6118730
cucina@delloscompiglio.org

delloscompiglio.org