

TENUTA  
LE COLONNE

## CHI SIAMO E LA NOSTRA FILOSOFIA

*Benvenuti all'enoteca di Tenuta Le Colonne*

Un luogo dove conoscere da vicino la nostra filosofia produttiva, scoprire un territorio straordinario, il carattere vigoroso dei suoi vini e i sapori unici custoditi dal lavoro di abili artigiani. Un luogo dove il tempo rallenta, si respira aria che profuma di salsedine e macchia mediterranea, cullati dal frinire delle cicale. Ogni materia prima è scelta con attenzione e amore, direttamente da produttori locali di fiducia. Un luogo dove semplicemente si sta bene e si costruiscono ricordi felici.

Presso la nostra enoteca potrete degustare i vini delle due nostre realtà aziendali: Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia. Curioso di saperne di più? Siamo qui proprio per questo.



TENUTA  
LE COLONNE

### TENUTA LE COLONNE

Dal mare fino ai piedi della collina, su suoli salmastri e ricchi di sabbie, con vigne che beneficiano dell'influsso marino.

[www.tenutalecolonne.com](http://www.tenutalecolonne.com)



TENUTA  
MERAVIGLIA

### TENUTA MERAVIGLIA

Nella parte più alta della tenuta, 33 ettari coltivati a Cabernet Franc e Vermentino, su suoli di origine vulcanica.

[www.tenutameraviglia.com](http://www.tenutameraviglia.com)

## NON SOLO BOLGHERI... NOT ONLY BOLGHERI



Siamo parte di una famiglia di cantine che in Toscana esprime il meglio della viticoltura regionale, valorizzando la tipicità delle diverse aree di produzione. Il progetto ABFV Italia (Alejandro Bulgheroni Family Vineyards) comprende Dievole nel Chianti Classico, Poggio Landi e Podere Brizio a Montalcino e a Bolgheri Tenuta Meraviglia e Tenuta Le Colonne.



Alcuni prodotti di origine animale così come i prodotti della pesca vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Acqua minerale naturale e frizzante trattata con apparecchiatura conforme ai requisiti del DM 25/2012



## WINE FIRST: I NOSTRI VINI



TENUTA  
LE COLONNE

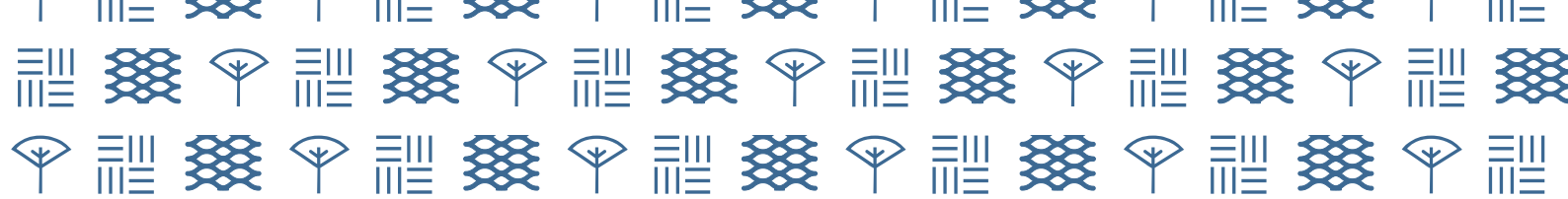
Tenuta Le Colonne si trova nella parte più a sud della denominazione di Bolgheri, in una posizione strategica, essendo la cantina con i vigneti a più stretto contatto con il mare di tutta la denominazione. Vanta circa 61 ettari di vigneto tutte condotte con metodo biologico, su terreni che dal mare si estendono fino ai piedi della collina.

		<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>	<b>Magnum</b>
Vermentino Costa Toscana IGT	2025	5,00 €	15,00 €	
Rosato Costa Toscana IGT	2025	5,00 €	15,00 €	
“Plenum” Costa Toscana IGT	2023	6,00 €	19,00 €	
Bolgheri Rosso DOC	2023	7,00 €	24,00 €	60,00 €
Bolgheri Superiore DOC	2021	10,00 €	48,00 €	110,00 €

### VECCHIE ANNATE

		<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
Bolgheri Superiore DOC	2020	15,00 €	58,00 €
Bolgheri Superiore DOC	2019	20,00 €	85,00 €
Bolgheri Superiore DOC	2018	18,00 €	75,00 €
Bolgheri Superiore DOC	2017	16,00 €	65,00 €
Bolgheri Superiore DOC	2016	22,00 €	100,00 €





Tenuta Meraviglia è una terrazza di vigne sul mare e sull'arcipelago toscano. 34 ettari di vigne di solo Cabernet Franc e Vermentino, su un suolo dove la componente sabbiosa incontra rocce laviche chiamate Vulcaniti di San Vincenzo, presenti solo in questa zona. In cantina usiamo solo cemento e botti grandi. Tutti i vini sono biologici.

		<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>	<b>Magnum</b>
"Botro dei Fichi" Vermentino Bolgheri DOC	2024	7,00 €	24,00 €	
"Botro dei Fichi" Vermentino Bolgheri DOC	2022	9,00 €	35,00 €	
Bolgheri Rosso DOC	2022	8,00 €	31,00 €	75,00 €
"Maestro di Cava" Bolgheri Superiore DOC	2019	18,00 €	80,00 €	190,00 €

**"Maestro di Cava"**  
VECCHIE ANNATE

		<b>Bicchiere</b>	<b>Bottiglia</b>
"Maestro di Cava" Bolgheri Superiore DOC	2018	23,00 €	90,00 €
"Maestro di Cava" Bolgheri Superiore DOC	2017	25,00 €	100,00 €
"Maestro di Cava" Bolgheri Superiore DOC	2016	28,00 €	115,00 €



# SAPORI DEL TERRITORIO

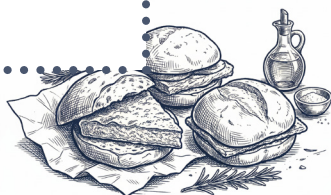
Local streetfood

## MINI 5e5

di farina di ceci biologica BioToscana

Tris di panini con torta di ceci

15€



Da condividere

## TAPAS DELLE COLONNE

Cinque piccoli assaggi a sorpresa

16€



Dalla tradizione

## TORTE DI CECI

di farina di ceci biologica BioToscana

Baccalà, pepe e cipolle caramellate



Pesto di melanzane e la sua mousse

12€



Carne & pesce

## CRUDI

Carpaccio di pescato locale, lattuga e asparagi



Battuta di manzo razza Maremmana, maionese al basilico e olio extra vergine con misto di radicchi



Tartare di pescato locale, salsa bernese con erba cipollina con carpaccio di zucchine



18€



Sapore di grano

## LE NOSTRE FOCACCE

di farina di grani antichi Mulino Le Pietre

Bianca: scarola, pesto di zucchine e menta con pomodorini gialli confit



Rossa: pomodoro, basilico e bufala



Nera: cacao, uvetta, caprino e finocchiona



12€



Veggie style

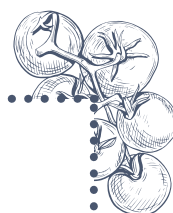
## INSALATE

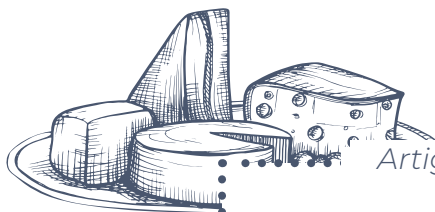
Caprese con mozzarella di Bufala del Caseificio "Inno al Sole"



Insalata con cece rugoso della Maremma, pomodori secchi, rucola e il suo pesto

12€





Artigiani del gusto

## TAGLIERI

Tagliere di salumi,  
*selezione Macelleria Fracassi*

Tagliere di formaggi  
*Antica Fattoria La Parrina*



*Tutti i taglieri sono accompagnati  
da giardiniera fatta in casa con nostro  
olio extra vergine*

25€



Dolce finire

## DOLCE DEL GIORNO

7€



## BEVANDE

Acqua: 2 €

Soft drinks Papini: 5 €

Caffè: 2 €

Tenuta Le Colonne Gin Tonic: 10 €

Coperto: 2,50 euro

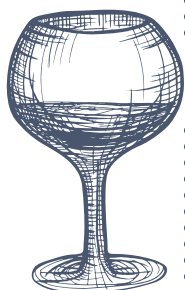


Lasciati ispirare

## WINE&DINE

Degustazione di vini guidata dal nostro sommelier con una selezione di etichette di Tenuta Le Colonne e Tenuta Meraviglia, in abbinamento ad assaggi del territorio, a fantasia della nostra cucina.

*Il nostro personale saprà darti maggiori informazioni sulle proposte abbinate, in base ai prodotti di stagione e alle tue eventuali necessità alimentari.*



70€



TENUTA  
LE COLONNE