



HOTEL
TOSCANA
THE MANTELLASSI FAMILY - SINCE 1955

RISTORANTE & CANTINA
"MANTELLASSI"



Lista *Vini* 2026



Accogliervi è un piacere.
E lo sarà sempre.



Scan me!

www.hoteltoscanaalassio.it



RISTORANTE CANTINA
“MANTELLASSI”

MANTELLASSI
Storia e Famiglia

“Labor omnia vincit”, come non mai tale motto riconferma la sua validità nella tenacia e nell’attaccamento al lavoro dei proprietari della Fattoria Mantellassi in Magliano in Toscana.

I Mantellassi provenienti dal pistoiese, si trasferirono nella zona di Scansano e Magliano intorno al 1860 dove esercitarono il mestiere di “potini” ed “innestini”.

Da sempre vignaioli, nel 1960 iniziarono l’impianto dei primi quattro ettari di vigneto in località Banditaccia, fino agli attuali cento.

Questi si estendono su alcuni dei tanti colli della Fattoria, in terreni di natura tufaceo-calcareo con una base ampelografica costituita prevalentemente dal vitigno Sangiovese, poi dai vitigni Alicante, Cabernet Sauvignon, Morellino, Merlot, Canaiolo Nero, Malvasia Nera, Ciliegiolo, Vermentino Bianco, Sauvignon Bianco.

La Fattoria Mantellassi ha contribuito in modo determinante alla costituzione della Denominazione di Origine Controllata del Morellino di Scansano avvenuta nel 1978 ed è considerata una delle più prestigiose aziende produttrici.

LA CANTINA FRATELLI MANTELLASSI

Le Bollicine / The Bubbles

Spumante Brut Oblò Metodo Martinotti € 30.00

I Bianchi / Whyte Wines

Lucumone (100% Vermentino) € 25.00

Scalandrino (100% Vermentino affinato in Barrique) € 30.00

Masso Bianco (Trebiano, Vermentino, Sauvignon) € 25.00

Terzo Cerchio Bianco (100% Trebbiano) € 20.00

Vegoia (100 % Anselica) € 25.00

Maestrato Ciliegiole Rosè € 25.00

I Rossi / Red Wines

Terzo Cerchio Rosso € 20.00

Il Canneto (100% Sangiovese) € 22.00

Maestrato Ciliegiole € 25.00

Morellino di Scansano Selezione Mentore D.o.c.g. € 30.00

Morellino di Scansano Etichetta Nera D.o.c.g. € 25.00

San Giuseppe Morellino di Scansano Barricato € 35.00

Punton del Sorbo Cabernet Sauvignon Barricato € 35.00

Le Sentinelle Riserva Barricato (Sangiovese, Alicante) € 35.00

Querciolaia Riserva (100% Alicante) Barricato € 35.00

Mago Di O3 Morellino di Scansano senza solfiti € 28.00

Trento Doc

Ferrari Brut Perlè D.o.c. <i>(100% Chardonnay - 54 mesi sui lieviti)</i>	€ 70.00
Rotari Cuvee 28 D.o.c. <i>(100% Chardonnay - oltre 36 mesi sui lieviti)</i>	€ 40.00
Rotari Alperegis Pas Dose D.o.c. <i>(100% Chardonnay - 60 mesi sui lieviti)</i>	€ 50.00
Altemasi Blanc De Noir D.o.c. <i>(100% Pinot Noir - minimo 36 mesi sui lieviti)</i>	€ 60.00
Giulio Ferrari D.o.c. <i>(100% Chardonnay - 120 mesi sui lieviti)</i>	€ 200.00

Trento Doc Rosè

Ferrari Rosè Perle Riserva D.o.c. <i>(80% Pinot Noir - 20% Chardonnay - oltre 61 mesi sui lieviti)</i>	€ 75.00
Rotari Alperegis Rosè D.o.c. <i>(90% Pinot Noir - 10% Chardonnay - minimo 36 mesi sui lieviti)</i>	€ 45.00
Giulio Ferrari Rosè D.o.c. <i>(80% Pinot Nero - 20% Chardonnay - 120 mesi sui lieviti)</i>	€ 280.00

Franciacorta

Castello Bonomi Riserva Lucrezia Extra Brut D.o.c.g. <i>(100% Pinot Nero - oltre 144 mesi sui lieviti)</i>	€ 110.00
Castello Bonomi Cuvee 22 D.o.c.g. <i>(100% Chardonnay - 36 mesi sui lieviti)</i>	€ 40.00
Castello Bonomi Saten D.o.c.g. <i>(100% Chardonnay - Oltre 30 mesi sui lieviti)</i>	€ 40.00
Cà Del Bosco Cuvee Prestige D.o.c.g. <i>(75% Chardonnay; 2, 5% Pinot Bianco; 22, 5% Pinot Nero - 25 mesi sui lieviti)</i>	€ 70.00
Berlucchi 6r Extra Brut D.o.c.g. <i>(Chardonnay 85%; Pinot Nero 15% - minimo 24 mesi sui lieviti)</i>	€ 40.00

Franciacorta Rosè

Castello Bonomi Rosè D.o.c.g. <i>(100% Pinot Nero - oltre 30 mesi sui lieviti)</i>	€ 45.00
Cà Del Bosco Cuvee Prestige Rosè D.o.c.g. <i>(80% Pinot Nero; 20% Chardonnay - 30 mesi sui lieviti)</i>	€ 70.00
Berlucchi 6r Rosè D.o.c.g. <i>(70% Pinot Nero; 30% Chardonnay - 24 mesi sui lieviti)</i>	€ 50.00

Alta Langa

La Fusina Extra Brut D.o.c.g. € 40.00
(100% Pinot Nero - 42 mesi sui lieviti)

Tosti Cuvee Giulio I D.o.c.g. € 38.00
(100% Pinot Nero - Minimo 48 mesi sui lieviti)

Tosti Giulio I Riserva 100 mesi D.o.c.g. € 50.00
(100% Pinot Nero - 100 mesi sui lieviti)

Alta Langa Rosè

Tosti Rachele Rosè D.o.c.g. € 40.00
(100% Pinot Nero - 34 mesi sui lieviti)

Metodo classico italiano

Deperi Spumante Metodo Classico Pas Dosé € 40.00
(100% Pigato - 48 mesi sui lieviti)

Rocca Vinealis Spumante Brut Rosè € 30.00
(100% Granaccia - 15 mesi sui lieviti)

Marchesi Alfieri Spumante Blanc De Noir € 35.00
(100% Pinot nero - oltre 50 mesi sui lieviti)

Cuvage nebbiolo Rosé Brut € 35.00
(100% Nebbiolo - 24 mesi sui lieviti)

Prosecco e Metodo Martinotti

Paladin Millesimato Prosecco Extra Dry D.o.c.	€ 35.00
Bosco Del Merlo Prosecco Extra Brut D.o.c.	€ 35.00
Gemin Prosecco Extra Dry Valdobbiadene D.o.c.g.	€ 35.00

Prosecco e Metodo Martinotti Rosè

Paladin Prosecco Rosè <i>(Glera, Pinot Nero)</i>	€ 37.00
Spumante Rosè Brut Mimi Paterno <i>(Frappato)</i>	€ 30.00
Varvaglione Spumante Brut Rosè Primo <i>(Primitivo, Negramaro, Verdeca)</i>	€ 30.00



Champagne e Cremant

Aubry Tradition Brut <i>(15% Chardonnay; 24% Pinot Meunier; 61% Pinot Noir - Montagna di Reims)</i>	€ 80.00
Billecart Salmon Brut <i>(40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, Chardonnay 30% - Mareuil-Sur-Ay)</i>	€ 100.00
Bollinger Special Cuvee <i>(60% Pinot Noir 25% Chardonnay 15% Meunier - Ay)</i>	€ 140.00
Gosset Extra Brut <i>(32% Chardonnay; 45% Pinot Noir e 23% Meunier - Reims)</i>	€ 80.00
Pol Roger <i>(Pinot Noir 70%, Chardonnay 15%, Pinot Meunier 15% - Epernay)</i>	€ 110.00
Cremant D'alsace Eugene Meyer <i>(Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Pinot Noir - Bergholtz)</i>	€ 45.00
Cremant De Bourgogne Ferraud <i>(Chardonnay 100% - 26 mesi sui lieviti)</i>	€ 45.00

Champagne e Cremant Rosè

Billecart Salmon Rosè <i>(40% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, Chardonnay 30% - Mareuil-Sur-Ay)</i>	€ 130.00
Bollinger Rosè <i>(62% Pinot Noir, 24% Chardonnay, 14% Pinot Meunier - Ay)</i>	€ 150.00
Eugene Meyer Cremant D'alsace Rosè <i>(Pinot Noir 100% - Bergholtz)</i>	€ 50.00

Vini Bianchi / Whyte Wines

Liguria

Viticoltori Ingauni Pigato	€ 28.00
Viticoltori Ingauni Vermentino	€ 28.00
Rocca Vinealis Granaccia Rosè “La Rebecca”	€ 25.00
Gualtieri Ormeasco Sciac-Tra D.o.c.	€ 28.00

Piemonte

Ceretto Blange Arneis D.o.c	€ 32.00
Forteto Della Luja Moscato Secco “Pasucra”	€ 25.00
La Fusina Langhe Chardonnay D.o.c.	€ 25.00
Pio Cesare Chardonnay “L’ Altro” Langhe D.o.c. <i>(95% Chardonnay - 5% Sauvignon)</i>	€ 35.00
La Fusina Sauvignon Langhe D.o.c.	€ 25.00
Caviola Langhe Riesling “Clem”	€ 30.00
Gaja Rossj-Bass Langhe D.o.p.	€ 120.00
Pio Cesare Langhe Rosato Langhe D.o.c. “Rosy” <i>(95% Nebbiolo - 5% Syrah)</i>	€ 30.00
Cossetti Mimi Rosato Piemonte D.o.c. <i>(70% Barbera – 30% Freisa)</i>	€ 28.00

Lombardia

Ca' Del Bosco Corte Del Lupo D.o.c. <i>(38% Merlot; 30% Cabernet Sauvignon; 16% Cabernet Franc; 16% Carmenere)</i>	€ 37.00
Monsupello Germogli Bianchi Frizzante I.g.p. <i>(88% Pinot Nero e 12% Chardonnay)</i>	€ 25.00
Vanzini Pinot Nero Numerato Frizzante D.o.c.	€ 25.00
Monsupello Germogli Rosa I.g.p. <i>(88% Pinot Nero e 12% Chardonnay)</i>	€ 28.00

Valle D'Aosta

Anselmet Chardonnay D.o.c.	€ 35.00
Anselmet Pinot Grigio D.o.c.	€ 35.00

Veneto

Paladin Chardonnay	€ 25.00
Paladin Pinot Grigio D.o.c.	€ 25.00
Bosco Del Merlo Ribolla Gialla I.g.p.	€ 25.00
Bosco Del Merlo Traminer Aromatico I.g.p.	€ 25.00

Bosco Del Merlo Sauvignon Blanc D.o.c.	€ 28.00
Le Morette Bardolino Chiaretto Rosè <i>(55% Corvina; 35% Rondinella; 10% Molinara)</i>	€ 28.00
Bosco Del Merlo Pinot Grigio Rosè	€ 28.00

Trentino Alto Adige

Hofstatter Gewurztraminer D.o.c. "Kolbenhof"	€ 60.00
Hofstatter De Vite I.g.t. <i>(Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon)</i>	€ 28.00
Franz-Haas Muller Thurgau "Sofi" I.g.t.	€ 28.00
Erste + Neue Chardonnay "Puntay" D.o.c.	€ 28.00
Hofstatter Rosato I.g.t. <i>(Merlot e Lagrein)</i>	€ 28.00

Friuli Venezia Giulia

Marco Felluga Pinot Grigio "Mongris" D.o.c.	€ 28.00
Aganis Friulano Doc Incjant D.o.c.	€ 28.00

Toscana

Ornellaia Bianco Bolgheri D.o.c. (100% Sauvignon Blanc)	€ 270.00
Villa Antinori Bianco I.g.t. (Trebiano, Chardonnay)	€ 25.00
Antinori Vermentino Bolgheri D.o.c.	€ 35.00

Umbria

Castello della Sala Conte della Vipera I.g.t. (80% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon)	€ 50.00
Castello della Sala Cervaro della Sala I.g.t. (90% Chardonnay 10% Grechetto)	€ 85.00

Marche

Umani Ronchi Passerina Vigor I.g.t.	€ 25.00
-------------------------------------	---------

Abruzzo

Zaccagnini Trebbiano D'Abruzzo Tralcetto D.o.c.	€ 25.00
Zaccagnini Pecorino Tralcetto D.o.c.	€ 25.00

Campania

Feudi di San Gregorio Falanghina del Sannio "Serrocielo" D.o.c.	€ 28.00
Feudi di San Gregorio Fiano di Avellino "Pietracalda" D.o.c.g.	€ 28.00
Feudi di San Gregorio Greco di Tufo "Cutizzi" D.o.c.g.	€ 28.00
Feudi di San Gregorio Rosato I.g.t. (100% Aglianico)	€ 28.00

Puglia

Varvaglione Chardonnay "Primadonna" I.g.p.	€ 28.00
Varvaglione Fiano del Salento Margrande I.g.p.	€ 28.00
Tormaresca Pietrabilanca Bio D.o.c. (Chardonnay e Fiano)	€ 40.00
Varvaglione Verdeca del Salento Moi I.g.p.	€ 25.00

Calabria

Librandi Cirò Bianco D.o.c. (100% Greco Bianco)	€ 25.00
--	---------

Sicilia

Gaja "Idda" Etna Bianco D.o.p. € 55.00
(100% Carricante)

Tasca d'almerita Leone I.g.t. € 29.00
(Catarratto 45%, Pinot bianco 18%, Sauvignon 21%, Traminer aromatico 11%, Moscato 5%)

Duca di Salaparuta Oniris I.g.t. € 25.00

Sardegna

Argiolas Costamolino Vermentino D.o.c. € 30.00

Capichera Classico I.g.t. € 80.00
(100% Vermentino di Sardegna)



Vini Rossi / Red Wines

Liguria

Viticoltori Ingauni Rossese	€ 30.00
Viticoltori Ingauni Ormeasco di Pornassio	€ 30.00
Rocca Vinealis Granaccia Gublot I.g.t.	€ 25.00

Piemonte

Cossetti Barbera d'Asti La Vigna Vecchia D.o.c.g.	€ 25.00
Marchesi Alfieri Nebbiolo Costa Quaglia D.o.c.g.	€ 30.00
Prunotto Barolo D.o.c.g.	€ 75.00
Prunotto Barbaresco D.o.c.g.	€ 60.00
La Fusina Barbera d'Alba D.o.c.	€ 28.00
La Fusina Dolcetto di Dogliani Superiore D.o.c.g.	€ 30.00
Marchesi Alfieri Barbera d'asti "La Tota" D.o.c.g.	€ 27.00

Valle d'Aosta

Anselmet Broblan D.o.c.	€ 40.00
Anselmet Pinot Noir D.o.c.	€ 50.00

Lombardia

Monsupello Bonarda Frizzante D.o.c. € 28.00

Vanzini Sangue di Giuda D.o.c. € 28.00

Veneto

Casa Lupo Valpolicella Superiore D.o.c. € 30.00

Casa Lupo Amarone Della Valpolicella D.o.c.g. € 60.00

Paladin Cabernet I.g.t. € 28.00

Le Morette Bardolino Classico D.o.c. € 28.00

Friuli Venezia Giulia

Livio Felluga Vertigo I.g.t. € 30.00
(Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%)

Marco Felluga Cabernet Sauvignon D.o.c. € 30.00

Umbria

Tenute Lunelli Ziggurat Montefalco Rosso € 30.00
(70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Cabernet e Merlot)

Tenute Lunelli Carapace L'attesa Bio D.o.c.g. € 80.00

Abruzzo

Zaccagnini Montepulciano D'abruzzo D.o.c. € 28.00

Toscana

Fattoria Castelvechi Chianti "Classico Capotondo" D.o.c.g. € 28.00

Poggio dell'Aquila Rosso di Montalcino D.o.c. € 28.00

Poggio dell'Aquila Brunello di Montalcino D.o.c.g. € 60.00

Campo di Sasso Insoglio del Cinghiale € 40.00

Tenuta San Guido "Guidalberto" € 80.00

Tenuta San Guido "Le Difese" € 50.00

"Le Serre Nuove dell'Ornellaia" € 110.00

Campania

Feudi Di San Gregorio Taurasi D.o.c.g. € 40.00

Feudi Di San Gregorio Aglianico Dal Re D.o.c. € 30.00

Puglia

Varvaglione Malvasia Nera I.g.p. € 25.00

Varvaglione Susumaniello I.g.p. € 28.00

Varvaglione Primitivo Papale Oro D.o.p. € 40.00

Calabria

Librandi Ciro Rosso D.o.c.
(100% Gaglioppo)

€ 25.00

Sicilia

Sallier De La Tour Nero d'Avola D.o.c.

€ 25.00

Sallier De La Tour Syrah D.O.c.

€ 25.00

Gaja Idda Etna Rosso D.o.p.

€ 60.00

Sardegna

Tenute Gregu Cannonau Animosu D.o.c.

€ 30.00

