

*Florian*  
VENEZIA 1720



**Florian Firenze**

Via del Parione 28-32/R  
tel. 055 284291  
info@caffeflorian.com



*Florian*  
VENEZIA 1720

**LE REALTÁ POSSIBILI**

*Florian*<sup>TM</sup>

VENEZIA 1720

**carta dei vini**



Questa lista dei vini è stata ispirata da alcuni criteri che vi andiamo ad esporre.  
Prima di tutto la **bevibilità**. Infatti non vorremmo vedere bottiglie semi piene lasciate sui tavoli.  
Poi la **territorialità**. Ogni vino è espressione della terra su cui la vite è coltivata, del clima e delle tradizioni;  
è quindi l'espressione della cultura di una comunità.  
Per questo motivo deve avere **carattere**, deve essere riconoscibile, interessante ma anche **elegante** ovvero  
aver grazia e misura per accostarsi in modo discreto ai piatti ai quali viene abbinato.

*This wine list was inspired by some of the criteria we are going to explain below.  
First of all, **drinkability**. In fact, we would not see half-filled bottles left on the tables.  
Then **territoriality**. Each wine is the expression of the land, the climate and the traditions on which the  
grapes are grown, and, therefore, it also represents the culture of a community.  
That is the reason why it should have **character**, be recognizable and interesting, but also **elegant** to gently  
approach the dishes it is paired with.*

La vita è troppo breve per bere vini mediocri.

Johann Wolfgang von Goethe (1749 – 1832)

Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico.

Molière (1622 – 1673)

Per conoscere l'annata e la qualità di un vino non è necessario berne l'intero barilotto.

Oscar Wilde (1854 – 1900)



**VINI DA DESSERT & PORTO - DESSERT WINES & PORT**  
**(Al bicchiere - By the glass)**

Solidea Passito di Pantelleria D.O.C. 2012 <i>Zibibbo 100%</i>	10,00
Hauner Malvasia delle Lipari D.O.C. 2012 <i>Malvasia delle Lipari 95%, Corinto Nero 5%.</i>	10,00
Chateau Pierre - Bise Coteaux du Layon Rochefort 2012 <i>Bianco dolce Anjou Francia</i>	10,00
Praesidium Ratafia <i>Montepulciano d'Abruzzo, ciliege "amarelle" di Raiano, alcool, zucchero, aromi naturali</i>	8,00
Roseira & Ricou Porto Reserva "Torga" <i>Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Roriz Tinta Barroca Portogallo</i>	13,00

**AL BICCHIERE - BY THE GLASS**

Florian Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.	6,00
Florian Brut Franciacorta D.O.C.G.	8,00
Gérard Belin Tradition Brut	10,00
Florian Cabernet delle Venezie I.G.T. 2012	4,50
Florian Merlot delle Venezie I.G.T. 2012	4,50
Florian Valpolicella D.O.C. 2011	4,50
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Rosso	5,00
Le Macchiole Bolgheri Rosso DOC 2012	7,00
Poggio Scalette Chianti Classico DOCG 2012	6,00
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Rosato	5,00
Florian Pinot Grigio I.G.T.	4,50
Florian Soave D.O.C. 2012	4,50
Florian Lugana D.O.C. 2013	4,50
Andrea Formilli Fendi Le Corgne Bianco 2013	5,00
SVGB Andrea Formilli Fendi 2012	8,00
Panizzi Vernaccia S. Margherita D.O.C.G. 2012	6,00
Pieropan Soave Classico DOC 2012	5,50
Tiefenbrunner Gewurztraminer Turmhof 2013	6,00



**VINI ROSSI - RED WINES**

**Italia - Italy**

Florian Cabernet delle Venezie I.G.T. 2012 <i>Cabernet Franc 100% alc.12,5% Veneto</i>	20,00
Florian Merlot delle Venezie I.G.T. 2012 <i>Merlot 100% alc.12,5% Veneto</i>	20,00
Floria Valpolicella D.O.C. 2011 <i>Corvina, Molinara Rondinella</i>	20,00
Andrea Formilli Fendi Le Corgne rosso IGT Umbria 2013 <i>Merlot 50% Sangiovese 40% Pinot nero 10% alc.14 % Umbria</i>	30,00
Andrea Formilli Fendi Merlot 2011 <i>Merlot 100% alc.14 % Umbria</i>	45,00
Andrea Formilli Fendi PNTN IGT 2009 – 2010 <i>Pinot Nero 100% alc.14% Umbria</i>	50,00
Isole e Olena Chianti Classico 2011 <i>Sangiovese 80% Canaiolo 15% Syrah 5% alc.14% Toscana</i>	40,00
Isole e Olena Cepparello IGT Toscana 2009 <i>Sangiovese 100% alc.14,5 % Toscana</i>	90,00
Il Colle Brunello di Montalcino 2007 <i>Sangiovese grosso 100% alc.14% Toscana</i>	65,00
Agostina Pieri 2008 <i>Sangiovese grosso 100% alc.14,5% Toscana</i>	55,00
Antolini Amarone della Valpolicella Classico "Moropio" 2009 <i>Corvina 35% Corvinone 35% Rondinella 25% Molinara 5% alc.16,5% Veneto</i>	65,00
Germano Ettore Langhe Doc Nebbiolo 2012 <i>Nebbiolo 100% alc.13,5% Piemonte</i>	25,00
Brovia Dolcetto d'alba "Vignevillej" 2011 <i>Dolcetto 100% alc.14% Piemonte</i>	22,00
Brovia Barolo 2009 <i>Nebbiolo 100% alc.14,5% Piemonte</i>	60,00
Talenti Rosso di Montalcino 2012 <i>Sangiovese 100%.</i>	28,00
Alfredosa Montefalco Rosso DOC 2011 <i>Sangiovese 70% Merlot 20% Sagrantino 10% alc. 14,5%</i>	45,00
Nusserhof Lagrein Riserva Sudtiroler DOC 2007 <i>Lagrein 100% alc.13% Trentino Alto Adige</i>	40,00
Nusserhof "Elda" Vino Rosso <i>Schiava di differenti cloni 85%, Lagrein ed altre varietà alc.15%</i>	38,00



Campo di Sasso Insoglio I.G.T. 2013 <i>Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot.</i>	30,00
Tua Rita Giusto di Notri I.G.T. 2011 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc</i>	90,00
<b>Francia - France</b>	
Marechal Bourgogne Cuvée Gravel 2011 <i>Pinot Nero 100% alc.13% Borgogna</i>	40,00
Le Vieux Telegraphe Chateaufeuf du Pape Rouge "La Crau" 2010 <i>Grenache 65% Mourvedre 15% Syrah 15% Cinsaut 5% alc.14,5% Rodano sud</i>	90,00
Terres Dorées Morgon 2012 <i>Gamay 100% alc.12% Picajolais</i>	30,00
Le Petit Domaine Saumur - Champigny 2010 <i>Cabernet franc 100% alc.12,5% Saumurois</i>	38,00
Yann Chave Crozes - Hermitage Rouge 2012 <i>Syrah 100% alc.13,5% Rodano nord</i>	38,00
Gauby "Calcinaires" Cotes du Roussillon Villages 2012 <i>Grenache 15% Syrah 50% Mourvedre 25% Carignan 10% alc.13% Roussillon</i>	38,00
Joseph Voillot Bourgognr Rouge "Veilles Vignes" 2011 <i>Pinot Nero 100%</i>	45,00

**VINI ROSATI - ROSÉ WINES**

Andrea Formilli Fendi Le Corgne rosato IGT Umbria 2013 <i>Merlot Sangiovese Pinot nero alc.14% Umbria</i>	25,00
--	-------

**VINI BIANCHI - WHITE WINES**

**Italia - Italy**

Florian Pinot Grigio I.G.T. 2012 <i>Pinot Grigio 100% alc.12,5% Trentino/Veneto; 20.000 Bott. - Vinificazione tradizionale; fermentazione in acciaio</i>	20,00
Florian Soave D.O.C. 2012 <i>Garganega, Trebbiano di Soave alc.12,5% Veneto</i>	20,00
Florian Lugana D.O.C. 2013 <i>Trebbiano di Lugana alc.12,5% Veneto/Lombardia</i>	19,50
Andrea Formilli Fendi Le Corgne bianco IGT Umbria 2013 <i>Trebbiano spoletino 70% Viogner 20% Sauvignon 10% alc.13,5 % Umbria</i>	25,00
Andrea Formilli Fendi SVGB 2012 <i>Sauvignon Blanc 100% alc.13% Umbria</i>	40,00
Germano Ettore Langhe Bianco "Binel" 2011 <i>Chardonnay 60% Riesling 40% alc.14% Piemonte</i>	24,00



Germano Ettore Langhe Bianco "Herzu" 2012 <i>Riesling 100% alc.13% Piemonte</i>	30,00
Ermes Pavese Blanc de Morgeux et de La Salle 2013 <i>Prie Blanc 100% alc.12% Valle d'Aosta</i>	22,00
Ermes Pavese Blanc de Morgeux et de La Salle "Nathan" 2013 <i>Prie Blanc 100% alc.13% Valle d'Aosta</i>	30,00
Strobolhof A.A.Weissburgunder"Stahler" Pinot bianco 2012 <i>Pinot bianco 95% Pinot grigio 5% alc.13,5% Alto Adige</i>	25,00
Strobolhof Sauvignon Nico 2012 <i>Sauvignon Blanc 100% alc.13,5% Trentino Alto Adige</i>	30,00
Isole e Olena Chardonnay I.G.T. 2012 <i>Chardonnay 100%.Barrique 11 mesi.</i>	48,00
Villa Sparina Gavi D.O.C.G. 2013 <i>Cortese 100%. Fermentazione in acciaio e affinamento in barrique e tonneau.</i>	25,00
Barberani Orvieto D.O.C. Class. Sup. 2013 <i>Procanico 30%,Grechetto 60%,Chardonnay 5% e Riesling renano 5%.Fermentazione acciaio.</i>	25,00
Falkenstein Riesling A.A. D.O.C. 2012 <i>Riesling 100%. Fermentazione in botti di acacia.</i>	30,00
<b>Francia - France</b>	
Philippe Colin Chassagne-Montrachet 2012 <i>Chardonnay 100% alc.13.5% Borgogna</i>	70,00
Michel Bourzereau et Fils. Bourgogne Blanc 2011 <i>Chardonnay 100% alc.13% Borgogna</i>	45,00
Dirler-Cadè Pinot Reserve 2012 <i>Pinot Auxerrois 70% Pinot Blanc 30% alc.13% Alsazia</i>	25,00
Bruno Cormerais "Vieilles Vignes" Muscadet Sèrve et Maine sur lie 2010 <i>Melon de Bourgogne 100% alc.12% Muscadet</i>	25,00
Josmeyer Pinot Bianco Alsace AOC 2011	30,00
<b>Germania - Germany</b>	
Kerpen Wehlener Sonnenuhr Spatlese Trochen 2012 <i>Riesling 100% alc.12% Mosella</i>	28,00
Benedict Loosen-erben-Urzig-Mosel Orziger Wurzgarten Riesling Auslese 1976 <i>Riesling 100% alc.9% Mosella</i>	95,00



**CRÉMANT**

Pierre Bise Crémant de Loire <i>Chenin blanc 100% alc.13%; 7.000 Bott. - Uve provenienti per la maggior parte da Savennières; metodo tradizionale</i>	30,00
--	-------

**CHAMPAGNE**

Krug Grand Cuvée <i>Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier</i>	240,00
Dom Perignon 2004 <i>Pinot Nero e Chardonnay</i>	240,00
Cristal 2006 <i>Chardonnay e Pinot Nero</i>	260,00
Moet Chandon R.I. <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	65,00
Larmandier Bernier,"Longitude," Blanc de Blanc 1er Cru <i>Chardonnay 100% alc.12%</i>	75,00
Larmandier Bernier "Longitude" Magnum Blanc de Blanc 1 er Cru <i>Chardonnay 100% alc.12%</i>	160,00
Benoit Lahaye Blanc de Noir <i>Pinot Nero 100% alc.12%</i>	75,00
Vilmart "Grand Cellier" 1 er Cru <i>Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% alc.12,5%</i>	80,00
Larmandier Bernier Rose de Saignee 1er Cru <i>Pinot Nero 100% alc.12%</i>	90,00
Benoit Lahaye Rosè Brut <i>Pinot Nero 100% alc.12,5%</i>	70,00
Diebolt Vallois "Fleur de Passion" Blanc de Blanc Brut <i>Chardonnay 100% alc.12,5%</i>	160,00

**BOLLICINE  
(Italian sparkling wines)**

**METODO CLASSICO**

Florian Brut Franciacorta D.O.C.G. <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco alc.12% Franciacorta</i>	35,00
Le Marchesine Brut Rosé Franciacorta Millesimato 2008 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	40,00

**METODO CHARMAT**

Florian Valdobbiadene Prosecco Sup D.O.C.G. <i>Glera 100% alc.11,5% Veneto</i>	25,00
Principe Corsini Brut Rosè <i>Sangiovese 100%</i>	25,00

