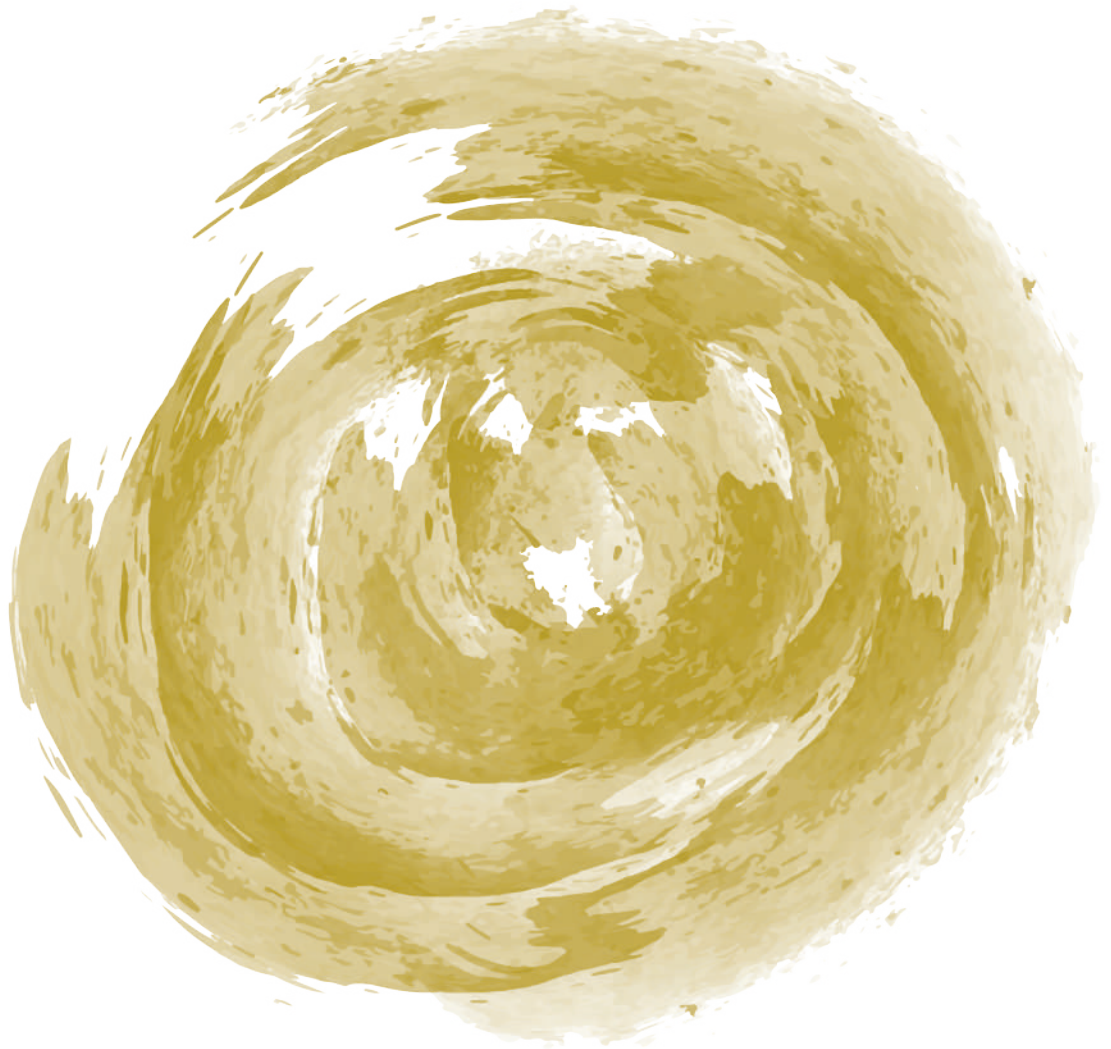


20

23



BOLLICINE



Pistilli
DISTRIBUZIONE BEVANDE

Dal 1949
il gusto del bere



DOSAGGI

DENOMINAZIONE

RESIDUO ZUCCHERINO /g/l)

<ul style="list-style-type: none">• PAS DOSÈ o DOSAGGIO ZERO Ultra secco, solo "dolcezza" originaria dell'uva	< 3
<ul style="list-style-type: none">• EXTRA BRUT Molto secco	≤ 6
<ul style="list-style-type: none">• BRUT Secco	< 12
<ul style="list-style-type: none">• EXTRA DRY Gusto secco arrotondato da lieve nota dolce secco/morbido	12 - 17
<ul style="list-style-type: none">• DRY o SEC Abboccato che significa "appena/poco dolce"	17 - 32
<ul style="list-style-type: none">• DEMI SEC Gusto amabile ovvero con nota dolce nettamente percettibile	32 - 50
<ul style="list-style-type: none">• DOLCE o DOUX La dolcezza è predominante	> 50

FRANCIACORTA

*FRANCIACORTA DOCG "QSATEN"



Quadra - Cologne (BS)

VITIGNO: Chardonnay 75%, Pinot bianco 25%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
DOSAGGIO: Saten
METODO: Classico
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Eleganti profumi di fiori di campo
SAPORE: Morbido e piacevolmente fresco
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA

*FRANCIACORTA DOCG ROSÈ "QROSE"



Quadra - Cologne (BS)

VITIGNO: Pinot nero 53%, Chardonnay 47%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 46 mesi
COLORE: Rosa pallido
PROFUMO: Note di frutta di bosco rossa discreta, tocco di biscotto
SAPORE: Apertura abbastanza vinosa; finale fruttato
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA

*FRANCIACORTA DOCG "QBLACK"



Quadra - Cologne (BS)

VITIGNO: Chardonnay 61%, Pinot bianco 26 %,
Pinot nero 13%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 34 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdolini
PROFUMO: Frutta a pasta gialla e di paglia essiccata.
SAPORE: Gusto succoso e cremoso.
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG BRUT "61"



Berlucchi - Borgonato (BS)

VITIGNO: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Extra brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 18 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Sentori di frutta bianca e note agrumate
SAPORE: Fresco e persistente, finale agrumato
FORMATO: cl 75 anche con astuccio - cl 150 anche con astuccio - cl 300 con astuccio - cl 600 con box legno



FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 NATURE

Berlucchi - Borgonato (BS)

VITIGNO: 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Nature
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 18 mesi
COLORE: Giallo paglierino con sfumature ramate
PROFUMO: Complesso ed elegante
SAPORE: Struttura e potenza supportate da una vivida acidità
FORMATO: cl 75 con astuccio

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BERLUCCHI '61 NATURE

Berlucchi - Borgonato (BS)

VITIGNO: Pinot Nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Nature
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 18 mesi
COLORE: Rosa floreale
PROFUMO: Fragrante e complessa
SAPORE: grande equilibrio tra le morbidezze derivanti da un lungo affinamento sui lieviti, l'acidità e mineralità
FORMATO: cl 75 con astuccio

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BERLUCCHI FRANCO ZILIANI

Berlucchi - Borgonato (BS)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Nature
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 18 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: sentori di frutti a pasta gialla e arancia candita
SAPORE: Grande freschezza, la pulizia gustativa e la struttura
FORMATO: cl 75 anche con astuccio - cl 150 con box legno

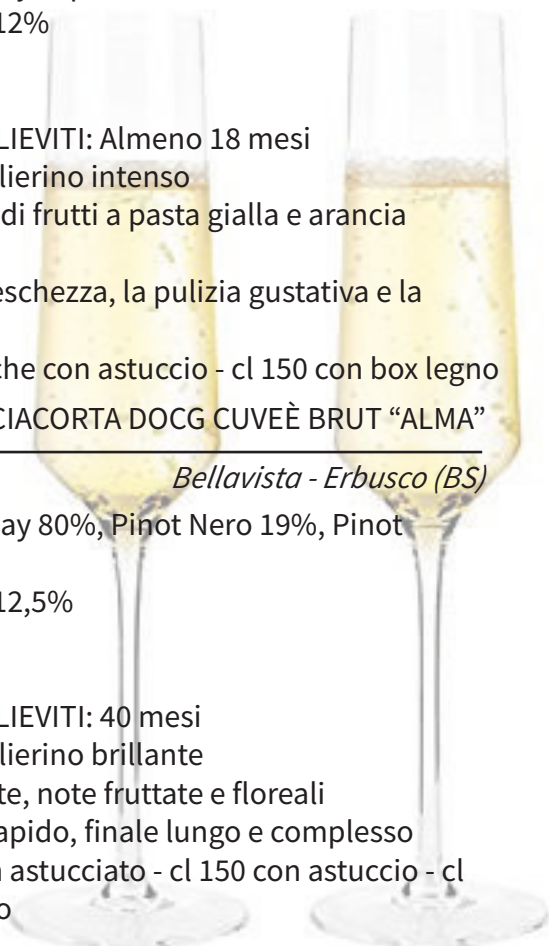
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG CUVEÈ BRUT "ALMA"

Bellavista - Erbusco (BS)

VITIGNO: Chardonnay 80%, Pinot Nero 19%, Pinot Bianco 1%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 40 mesi
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Fragrante, note fruttate e floreali
SAPORE: Fresco e sapido, finale lungo e complesso
FORMATO: cl 75 con astucciato - cl 150 con astuccio - cl 300 con box in legno



FRANCIACORTA



*FRANCIACORTA NUVOLO

Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)

VITIGNO: Chardonnay 60%, Pinot Bianco 40%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Demi-sec
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 18 mesi
COLORE: Giallo dorato
PROFUMO: Sgrumi, con note di mela, glicine e fiori di campo
SAPORE: Sapido e piccante, dolce e brioso
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA



*FRANCIACORTA DOCG SATEN

Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut saten
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Intenso, note di fiori e frutti bianchi
SAPORE: Fresco e sapido, morbido e vellutato
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG ROSÈ

Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)

VITIGNO: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 24 mesi
COLORE: Rosa tenue, luminoso e delicato
PROFUMO: Intenso e fruttato, con gradevoli note vinose
SAPORE: Fresco, sapido, morbido, vellutato
FORMATO: cl 75 - cl 150 con astuccio

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOC EXTRA BRUT

Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)

VITIGNO: 70% Chardonnay 30% Pinot Bianco
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Extra brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 62 mesi in bottiglie
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Note di agrumi canditi, miele e frutta secca.
SAPORE: Persistente. Mandorla verde con una nota agrumata
FORMATO: cl 75



FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG BRUT "ANTEPRIMA"

Bersi Serlini - Provaglio D'Iseo (BS)

VITIGNO: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 20 mesi
COLORE: Giallo miele
PROFUMO: Fresco e minerale, con note di mela verde
SAPORE: Sapido e cremoso, fresco e persistente
FORMATO: cl 75 - cl 150 - cl 300 - cl 600

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOCG BRUT "PRIMUS"

Franca Contea - Adro (BS)

VITIGNO: Chardonnay 95%, pinot nero 5%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Intenso, fruttato e floreale con note minerali
SAPORE: Secco, morbido, equilibrato, fresco
FORMATO: cl 75 - cl 150 anche con astuccio - cl 300

FRANCIACORTA



*FRANCIACORTA DOCG BRUT VEGANO "SUL VERT"

Franca Contea - Adro (BS)

VITIGNO: Chardonnay 95%, pinot 5%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Intenso, di frutta gialla e crosta di pane
SAPORE: Fresco e sapido, morbido, persistente
FORMATO: cl 75



FRANCIACORTA



*FRANCIACORTA MILLESIMATO "SATEN"

Franca Contea - Adro (BS)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut saten
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48 mesi
COLORE: Oro brillante
PROFUMO: Note di frutta matura e erbe aromatiche
SAPORE: Morbido e minerale, con finale di nocciola e vaniglia
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA

*FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO "DUSAT"

Franca Contea - Adro (BS)



VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 13%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Zero
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 mesi
COLORE: Giallo Paglierino con leggeri riflessi verdognoli
PROFUMO: Intenso e fine
SAPORE: Ottimo equilibrio, buona sapidità ed acidità; di lunga persistenza.
FORMATO: cl 75

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG "CUVEÈ PRESTIGE"

Ca' Del Bosco - Erbusco (BS)



BOTTIGLIE LIMITATE



VITIGNO: Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 25 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Intenso, di frutta gialla e fiori bianchi
SAPORE: Fresco e sapido, morbido, persistente
FORMATO: cl 37,5 - cl 75 anche con astuccio- cl 150 anche con astuccio

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG "CUVEÈ PRESTIGE" ROSÈ

Ca' Del Bosco - Erbusco (BS)



BOTTIGLIE LIMITATE



VITIGNO: Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi
COLORE: Rosa luminoso
PROFUMO: Intenso, di frutta gialla e fiori bianchi
SAPORE: Fresco ed elegante
FORMATO: cl 75 con astuccio

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG "VINTAGE SATEN"

Ca' Del Bosco - Erbusco (BS)



BOTTIGLIE LIMITATE



VITIGNO: Chardonnay 85%, pinot bianco 15%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Saten
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48 mesi
COLORE: Giallo paglierino chiaro
PROFUMO: Sentori piacevolmente eleganti
SAPORE: Fresco e sapido, elegante e piacevole
FORMATO: cl 75 con astuccio



FRANCIACORTA



BOTTIGLIE LIMITATE



FRANCIACORTA DOCG “VINTAGE MILLESIMATO”

Ca' Del Bosco - Erbusco (BS)

VITIGNO: Chardonnay 55%, Pinot Bianco 15%,
Pinot Nero 30%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Saten
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 51 mesi
COLORE: Giallo paglierino dorato
PROFUMO: Intensi profumi di nocciole, arricchiti di
piacevoli sentori di pesca ed agrumi
SAPORE: Fresco e sapido, elegante e piacevole
FORMATO: cl 75 con astuccio

* TRENTO DOC “ORO ROSSO” - DOSAGGIO ZERO

Cembra Cantina di Montagna - Trento (TN)

TRENTO DOC



VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Dosaggio zero
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 60 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Fine ed elegante di frutta matura, che vira
lentamente in aromi più balsamici e speziati
SAPORE: Al palato è pieno, voluminoso, fresco e
dinamico, di grande persistenza
FORMATO: cl 75

* TRENTO DOC “ORO ROSSO” MAGNUM - BRUT

Cembra Cantina di Montagna - Trento (TN)

TRENTO DOC



VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 60 mesi
COLORE: Giallo paglierino deciso
PROFUMO: Deciso al naso, con note di melone bianco,
pesca e ananas
SAPORE: risoluto, caratterizzato da buona struttura e
finale minerale
FORMATO: cl 150

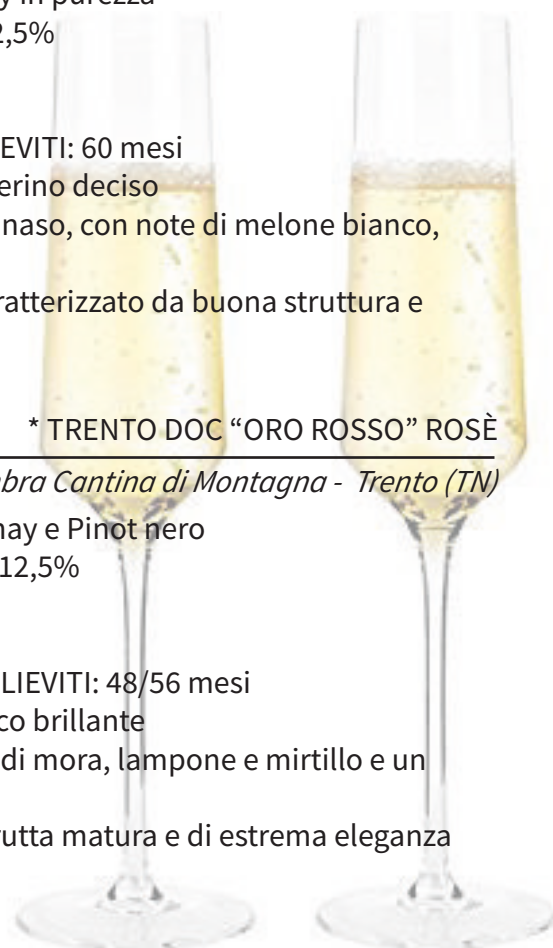
* TRENTO DOC “ORO ROSSO” ROSÈ

Cembra Cantina di Montagna - Trento (TN)

TRENTO DOC



VITIGNO: Chardonnay e Pinot nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48/56 mesi
COLORE: Rosa antico brillante
PROFUMO: Ricordi di mora, lampone e mirtillo e un
finale di marasca
SAPORE: Ricco di frutta matura e di estrema eleganza
FORMATO: cl 75



TRENTO DOC

FERRARI TRENTO DOC "PERLÈ"

Ferrari - Trento (TN)



VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 5 anni
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Intenso, note di fiori di mandorlo, speziato
SAPORE: Secco, fresco, con fondo aromatico
FORMATO: cl 75 anche con astuccio, cl 150 anche con astuccio

TRENTO DOC

TRENTO DOC BLANC DE NOIR "MAXIMUM"

Ferrari - Trento (TN)



VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Blanc de noir
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Intenso, bouquet floreale e note di nocciola
SAPORE: Secco, fresco e sapido, finale fruttato
FORMATO: cl 75 - cl 150 anche con astuccio - cl 600 con astuccio

TRENTO DOC

CAVIT TRENTO ALTEMASI DOC ROSÈ

Altemasi - Ravina (TN)



VITIGNO: Chardonnay, pinot nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Oltre 24 mesi
COLORE: Rosa molto leggero
PROFUMO: Sensazioni di prugna, ribes e mela
SAPORE: Ricco, vivace, snello
FORMATO: cl 75

TRENTO DOC

CAVIT TRENTO ALTEMASI DOC

Altemasi - Ravina (TN)



VITIGNO: Chardonnay, pinot nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Oltre 24 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Sensazioni di prugna, ribes e mela
SAPORE: Ricco, vivace, snello
FORMATO: cl 75



VALDOBBIADENE



PROSECCO EXTRA DRY MILLESIMATO "BANDAROSSA"

Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Sottile, piacevolmente aromatico e fruttato
SAPORE: Leggermente amabile, vellutato
FORMATO: cl 37,5 - cl 75 - cl 150 con box in legno - cl 300 con box in legno

VALDOBBIADENE



BRUT MILLESIMATO "FILANDA ROSÈ"

Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Pinot Nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in autoclave
COLORE: Rosa tenue brillante
PROFUMO: Intenso, con note di fiori e frutti rossi
SAPORE: Secco, fresco, di buona struttura e corpo
FORMATO: cl 75 - cl 150 con box in legno

VALDOBBIADENE



PROSECCO EXTRA DRY "MIOL"

Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 2 mesi in autoclave
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fine, fruttato ed aromatico
SAPORE: Morbido, armonico e vellutato
FORMATO: cl 75

PIEMONTE



CINZANO SPUMANTE DRY

Cinzano - Pecetto (TO)

VITIGNO: Uva garganega e trebbiano
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Floreale e fruttato, con pesca gialla, maracuja
SAPORE: Fresco, morbido e piacevole
FORMATO: cl 75



PIEMONTE



BANFI AURORA CUVEE' EXTRA BRUT

Banfi - Strevi (AL)

VITIGNO: Pinot nero 70%, chardonnay 30%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Extra brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 30 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Intenso, fragrante, sentori di scorza di arancio
SAPORE: Fresco e Sapido
FORMATO: cl 75

PIEMONTE



BANFI AURORA CUVEE' EXTRA BRUT

Banfi - Strevi (AL)

VITIGNO: Pinot nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Extra brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 24 mesi
COLORE: Rosa cipria
PROFUMO: Intenso elegante e fruttato
SAPORE: Corposo sorretto da una spiccata acidità
FORMATO: cl 75

FRIULI



PERUSSINI SPUMANTE BRUT

Francoli - Como di Rosazzo (UD)

VITIGNO: Ribolla gialla 60%, chardonnay 40%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi oro
PROFUMO: Intenso, fragrante di frutta gialla e fiori
SAPORE: Lunghe e piene note di chardonnay unite perfettamente al fresco sapore della ribolla
FORMATO: cl 75

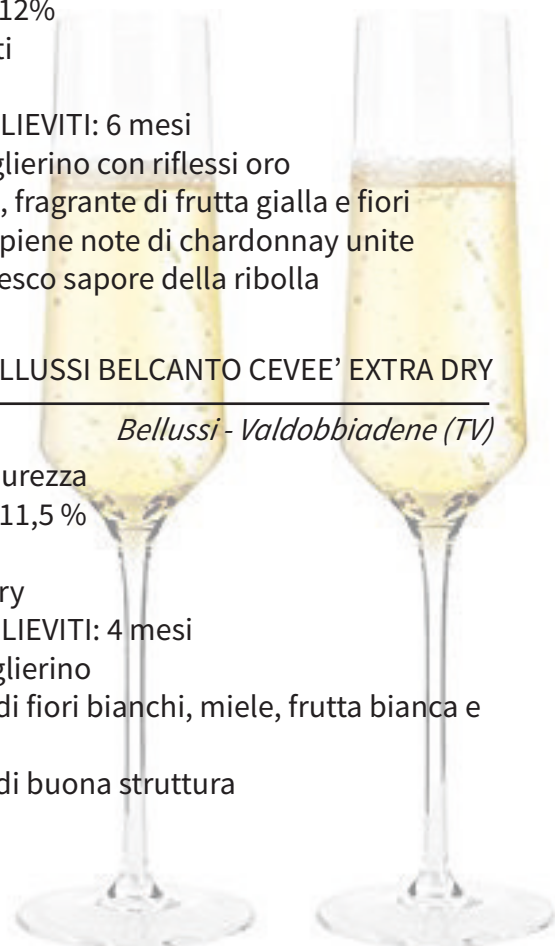
VALDOBBIADENE



*BELLUSSI BELCANTO CEVEE' EXTRA DRY

Bellussi - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5 %
METODO: Classico
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fresco di fiori bianchi, miele, frutta bianca e crosta di pane
SAPORE: Sapido e di buona struttura
FORMATO: cl 75



VALDOBBIADENE

*BELLUSSI ROSÉ BRUT "BELCANTO"

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Pinot Nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Rosa scarico
PROFUMO: Intenso, note di fiori e piccoli frutti rossi
SAPORE: Secco, equilibrato, di buon corpo e struttura
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE

*BELLUSSI SUPERIORE DOCG "BELCANTO"

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera 90%, Chardonnay 10%
GRADO ALCOLICO: 11,5%
METODO: Martinott
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino carico
PROFUMO: Intenso, fragrante di frutta gialla e fiori
SAPORE: Secco, di buona freschezza e mineralità
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE

*BELLUSSI SUPERIORE DOCG "BELCANTO" CARTIZZE

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino con sfumature dorate
PROFUMO: Delicate note floreali e fruttate
SAPORE: Armonico, equilibrato e fresco
FORMATO: cl 75

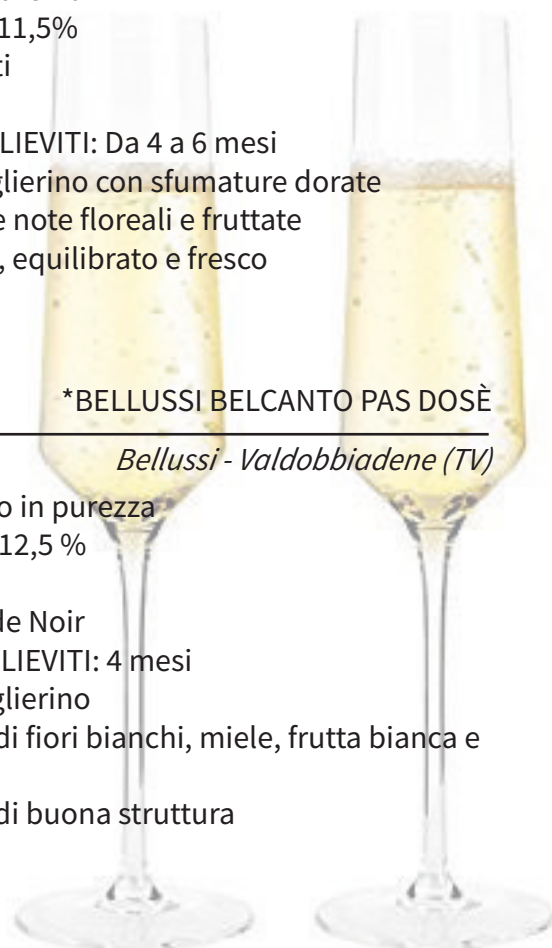
VALDOBBIADENE

*BELLUSSI BELCANTO PAS DOSÈ

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Pinot nero in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5 %
METODO: Classico
DOSAGGIO: Blanc de Noir
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fresco di fiori bianchi, miele, frutta bianca e crosta di pane
SAPORE: Sapido e di buona struttura
FORMATO: cl 75



VALDOBBIADENE

BELLUSSI BIO BRUT ORGANIC

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera e pinot grigio
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Equilibrato
SAPORE: Di buona struttura, freschezza e mineralità
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE

*PROSECCO DOCG SUPERIORE EXTRA DRY

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Delicato
SAPORE: Asciutto e gradevolmente amarognolo
FORMATO: cl 75 - cl 150

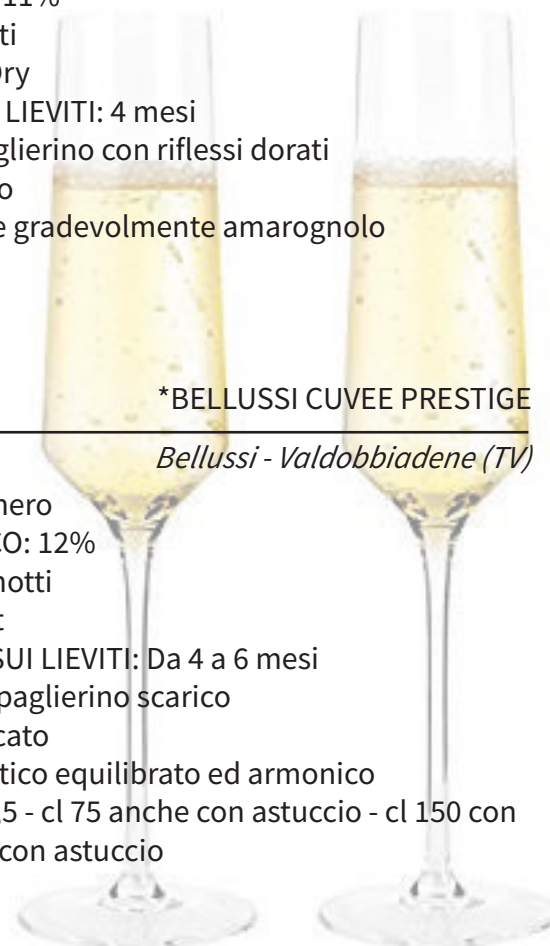
VALDOBBIADENE

*BELLUSSI GRAN CUVÉE EXTRA DRY

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera, Chardonnay, Riesling, Pinot bianco
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Delicato
SAPORE: Asciutto e gradevolmente amarognolo
FORMATO: cl 75



VALDOBBIADENE

*BELLUSSI CUVÉE PRESTIGE

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Pinot nero
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino scarico
PROFUMO: Delicato
SAPORE: Aromatico equilibrato ed armonico
FORMATO: cl 37,5 - cl 75 anche con astuccio - cl 150 con astuccio - cl 300 con astuccio

VALDOBBIADENE

*BELLUSSI PROSECCO DOC ROSÈ



Bellussi - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Glera 90%, Pinot Nero 10%
GRADO ALCOLICO: 11 %
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Rosa tenue delicato con riflessi rubini
PROFUMO: Ha un profilo aromatico intenso, offrendo una tavolozza originale di piccoli frutti rossi e agrumi
SAPORE: Al palato si manifestano note fruttate di pompelmo rosa, il corpo è setoso con finale secco
FORMATO: cl 37,5 - cl 75 anche con astuccio - cl 150 con astuccio- cl 300 con astuccio

VALDOBBIADENE

BELLUSSI MIGNON PROSECCO DOC



Bellussi - Valdobbiadene (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Charmat
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 4 a 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Delicato
SAPORE: Asciutto e gradevolmente amarognolo
FORMATO: cl 20

VALDOBBIADENE

MONTELLIANA PROSECCO TREVISO



Montelliana - Treviso (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Charmat
DOSAGGIO: Extra Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
PROFUMO: Fruttato che ricorda la mela golden, con una leggera nota di banana e pesca .
SAPORE: Fresco, aromatico e vellutato
FORMATO: cl 300 con astuccio

VALDOBBIADENE

FOSS MARAI PROSECCO



Foss Marai - Guia (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 6 mesi
COLORE: Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli
PROFUMO: Profumi fragranti di acacia e di mela
SAPORE: Profumi accattivanti, che aprono ad un assaggio ben bilanciato
FORMATO: cl 75



VALDOBBIADENE

“MELIORA” PROSECCO ROSÈ MILLESIMATO

Montelliana - Treviso (TV)



VITIGNO: Glera e pinot nero
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Millesimato
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Rosa brillante
PROFUMO: Delicato, con profumi floreali e sentori di frutti rossi
SAPORE: Fresco, elegante e fruttato
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC EXTRA DRY MACCARI “DUPLAVILIS”

Maccari - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino scarico
PROFUMO: Elegante e fruttato
SAPORE: Caratteristico, gradevole e leggermente amabile
FORMATO: cl 75 - cl 150

VALDOBBIADENE

SPUMANTE EXTRA DRY ANTONUTTI

Antonutti Vini - Pasian di Prato (UD)



VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Charmat
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 6 mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Profuma di mela Golden, fiori di glicine e di acacia, agrumi maturi e pesca
SAPORE: Spiccano sensazioni accattivanti che premiano la bevibilità
FORMATO: cl 75 - cl 150



VALDOBBIADENE

CUVEE BRUT “SOVRANO”

Montelliana - Treviso (TV)



VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Note floreali e di frutta fresca
SAPORE: Morbido, asciutto e delicato
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE



CUVEE EXTRA DRY "SOVRANO"

Montelliana - Treviso (TV)

VITIGNO: Glera, Verduzzo, Pinot Bianco
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Tipicamente fruttato
SAPORE: Morbido, asciutto e delicato, leggermente amabile
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE



TREVISEO DOC PROSECCO BRUT

Montelliana - Treviso (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Intenso, di frutta fresca e agrumi
SAPORE: Secco, fresco, di buona sapidità e morbidezza
FORMATO: cl 75

VALDOBBIADENE



ASOLO DOCG PROSECCO SUPERIORE

Montelliana - Treviso (TV)

VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Intenso, tipicamente fruttato e fresco
SAPORE: Fresco, secco e sapido, di buon corpo
CODICE: SPSOVBRU1
FORMATO: cl 75

VENETO



SPUMANTE EXTRA DRY ENOSÈ

Sivag - Treviso

PRODUZIONE: Treviso, Veneto
VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11 %
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Extra Dry
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino scarico
PROFUMO: fruttato, bouquet delicato
SAPORE: Netto, morbido
FORMATO: cl 75



VENETO

SPUMANTE MADAMA CUVEÈ

Sivag - Treviso



PRODUZIONE: Treviso, Veneto
VITIGNO: Glera in purezza
GRADO ALCOLICO: 11,5 %
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino scarico
PROFUMO: Finemente fruttato, bouquet delicato, aromatico, equilibrato e di grande eleganza
SAPORE: Netto, morbido
FORMATO: cl 75

VENETO

SPUMANTE MADAMA CUVEÈ

Sivag - Treviso



PRODUZIONE: Treviso, Veneto
VITIGNO: Montepulciano in purezza
GRADO ALCOLICO: 12 %
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in acciaio
COLORE: Rosa tenue
PROFUMO: Molto elegante, sentori di frutta e fiori rossi
SAPORE: Fruttato con sentori di frutta rossa di stagione
FORMATO: cl 75

MOLISE

SPUMANTE BRUT

Di Majo Norante - Campomarino (CB)



VITIGNO: Falanghina in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 12 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Fruttato, minerale, note di fiori bianchi
SAPORE: Fresco, secco, con note di frutta tropicale
FORMATO: cl 75

MOLISE

ROSÈ "NOVISS"

Catabbo - San Martino in Pensilis (CB)



VITIGNO: Tintilia in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Rosa vivo e brillante
PROFUMO: Intenso, note di piccoli frutti rossi
SAPORE: Fresco e sapido, di buon corpo e struttura
FORMATO: cl 75



MOLISE



CIPRESSI SPUMANTE PAS DOSÈ

Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5 %
METODO: Classico
DOSAGGIO: Pas dosè
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in acciaio
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Eleganti sentori di nocciola fresca, agrumi verdi
SAPORE: Morbido, armonico e persistente
FORMATO: cl 75

MOLISE



CIPRESSI SPUMANTE ROSATO

Cipressi - San Felice del Molise (CB)

VITIGNO: Tintilia in purezza
GRADO ALCOLICO: 12,5 %
METODO: Classico
DOSAGGIO: Pas dosè
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in acciaio
COLORE: Ramato
PROFUMO: Fragoline di bosco, menta selvatica, nocciola tostata
SAPORE: Morbido, armonico e persistente
FORMATO: cl 75

MOLISE



OPS CONSIVA SPUMANTE BRUT CAMPI VALERIO

Campi Valerio - Monteroduni (IS)

VITIGNO: Falanghina in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi
COLORE: Giallo paglierino intenso
PROFUMO: Buona intensità, dolce con frutta matura, ananas, albicocca e agrumi
SAPORE: Pieno, ricco, armonico, acidità equilibrata
FORMATO: cl 75

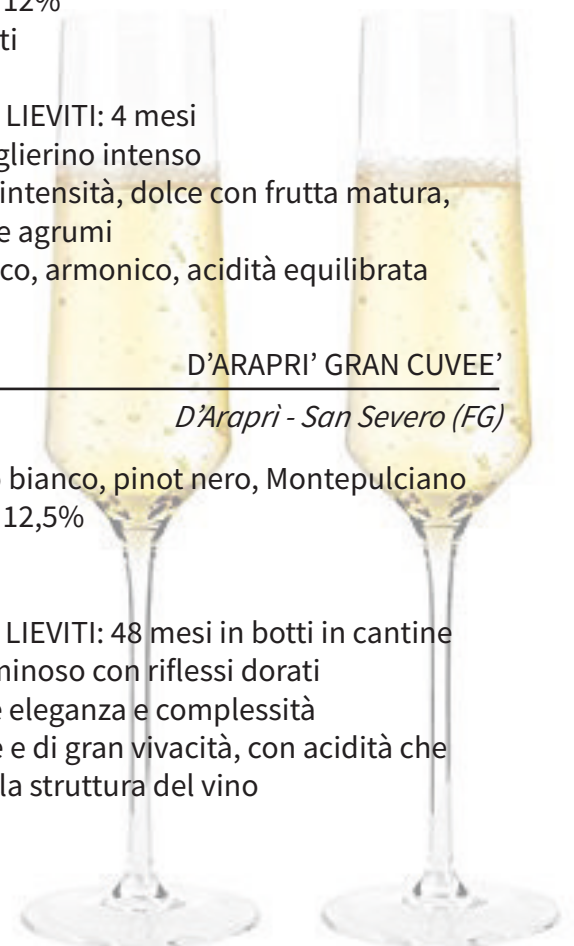
PUGLIA



D'ARAPRI' GRAN CUVEE'

D'Arapri - San Severo (FG)

VITIGNO: Bombino bianco, pinot nero, Montepulciano
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico
DOSAGGIO: Brut
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 48 mesi in botti in cantine
COLORE: Giallo luminoso con riflessi dorati
PROFUMO: Grande eleganza e complessità
SAPORE: Piacevole e di gran vivacità, con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino
FORMATO: cl 75



PUGLIA



D'ARAPRI' BRUT

D'Arapi - San Severo (FG)

VITIGNO: Bombino bianco e pinot nero

GRADO ALCOLICO: 12,5%

METODO: Classico

DOSAGGIO: Brut

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 24 mesi in botti in cantine

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Bouquet etereo con sentore di lisato, fiori e frutta secca

SAPORE: Delicatamente secco ed armonico

FORMATO: cl 75



SPUMANTI DOLCI

*MOSCATO D'ASTI VAREJ DOCG

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)



VITIGNO: Moscato bianco

GRADO ALCOLICO: 5%

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi

COLORE: Giallo paglierino limpido

PROFUMO: Intenso di muschio, di fiori di robinia e d'arancio, di salvia e di miele

SAPORE: Gradevolmente dolce, molto equilibrato, e rimanda al miele e all'uva appena raccolta

FORMATO: cl 75

SPUMANTI DOLCI

MOSCATO D'ASTI DOCG MILLESIMATO VINTAGE

Fontanafredda - Serralunga D'Alba (CN)



VITIGNO: Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO: 7%

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 mesi

COLORE: Giallo paglierino intenso

PROFUMO: Fruttato, note di muschio, miele e fiori bianchi

SAPORE: Aromatico, fragrante, garbatamente dolce

FORMATO: cl 75

SPUMANTI DOLCI

BELLUSSI MOSCATO "TRATTENENDOSI"

Bellussi - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Moscato in purezza

GRADO ALCOLICO: 7%

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Alcuni mesi in autoclave

COLORE: Giallo paglierino brillante

PROFUMO: Intenso, fruttato, caratteristico

SAPORE: Dolce, armonico, fresco e persistente

FORMATO: cl 75

SPUMANTI DOLCI

DEMI SEC MILLESIMATO "SUAVIS"

Bortolomiol - Valdobbiadene (TV)



VITIGNO: Glera in purezza

GRADO ALCOLICO: 11%

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in autoclave

COLORE: Giallo paglierino

PROFUMO: Fruttato, elegante, aromatico

SAPORE: Fresco, amabile, con venature mielate

FORMATO: cl 75



SPUMANTI DOLCI

BRAIDA VIGNA SENZA NOME MOSCATO

Braida - Rocchetta Tanaro (AT)



VITIGNO: Moscato in purezza
GRADO ALCOLICO: 5,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Moscato
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in autoclave
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fruttato, elegante, aromatico
SAPORE: Dolce e aromatico
FORMATO: cl 75

SPUMANTI DOLCI

BRAIDA BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Braida - Rocchetta Tanaro (AT)



VITIGNO: Brachetto in purezza
GRADO ALCOLICO: 5,5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Moscato
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in autoclave
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Fruttato, elegante, aromatico
SAPORE: Dolce e aromatico
FORMATO: cl 75

SPUMANTI DOLCI

CASEO OLTREPO' PAVESE MOSCATO

Braida - Rocchetta Tanaro (AT)



VITIGNO: Moscato in purezza
GRADO ALCOLICO: 5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Moscato
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Da 1 a 3 mesi in autoclave
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Elegante, delicato, leggero, acidità piacevole
SAPORE: intenso, aromatico fruttato
FORMATO: cl 75

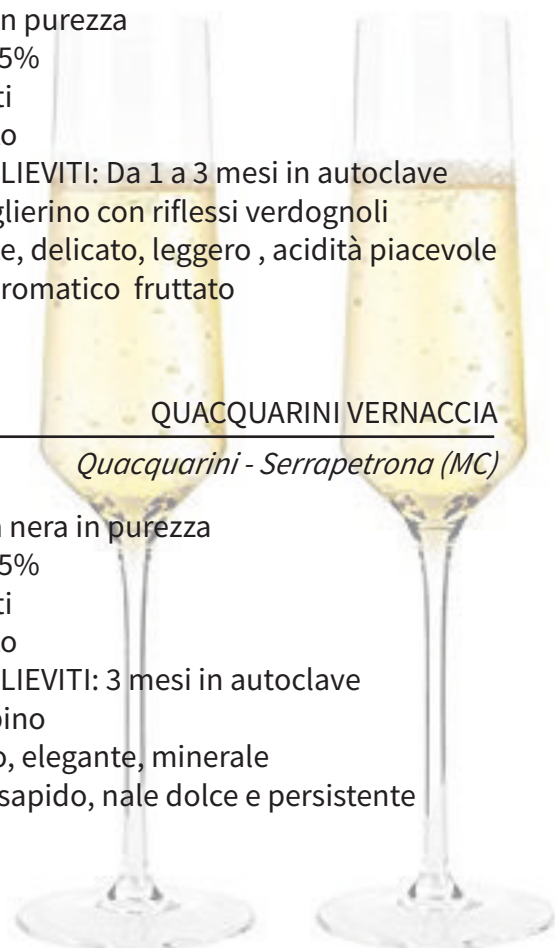
SPUMANTI DOLCI

QUACQUARINI VERNACCIA

Quacquareni - Serrapetrona (MC)



VITIGNO: Vernaccia nera in purezza
GRADO ALCOLICO: 5%
METODO: Martinotti
DOSAGGIO: Moscato
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 mesi in autoclave
COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Fruttato, elegante, minerale
SAPORE: Corposo, sapido, nale dolce e persistente
FORMATO: cl 75



CHAMPAGNE



*CHAMPAGNE POUGEOISE COTE DES BLANCS

Poueioise - Vertus (Francia)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo brillante con riflessi verdognoli
PROFUMO: Mela verde ed agrumi con sfumature di minerali, fiori bianchi e nocciole fresche
SAPORE: Fine con note di frutta bianca, uva spina e timo
FORMATO: cl 75

CHAMPAGNE



*CHAMPAGNE POUGEOISE DOSAGGIO ZERO

Poueioise - Vertus (Francia)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 anni
COLORE: Giallo luminoso e brillante
PROFUMO: Al naso si riconoscono gli aromi tipici dello chardonnay e pian piano aromi sempre più complessi conferiti dall'affinamento sui lieviti
SAPORE: Fresco, morbido ed equilibrato
FORMATO: cl 75

CHAMPAGNE



*CHAMPAGNE POUGEOISE MILLESIMATO 2012

Poueioise - Vertus (Francia)

VITIGNO: Chardonnay in purezza
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 2 anni e mezzo
COLORE: Oro brillante
PROFUMO: Note fruttate e floreali di erba e the. Note delicate di marzapane, zucchero di canna, melone candito.
SAPORE: Fresco, morbido, equilibrato con retrogusto di frutti maturi
FORMATO: cl 75

CHAMPAGNE



*CHAMPAGNE POUGEOISE BRUT ROSÈ

Poueioise - Vertus (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 2 anni
COLORE: Rosa tenue con riflessi caramello
PROFUMO: Presenta un bouquet di frutti rossi con leggere note floreali di rose
SAPORE: Frutti rossi abbinati alla pesca e alla nocciole tostate.
FORMATO: cl 75



CHAMPAGNE



BOTTIGLIE LIMITATE



DOM PERIGNON VINTAGE MILLESIMATO

Moët & Chandon - Epernay (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 55%, Pinot Nero 45%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 7 anni
COLORE: Giallo dorato brillante
PROFUMO: Intenso, note di mandorla, agrumi e miele
SAPORE: Energico, caldo, elegante, finale tostato
FORMATO: cl 75 anche con astuccio - cl 150 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ROSÈ "MOSAIQUE"

Jacquart - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 40%, Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 30%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Rosa salmone brillante
PROFUMO: Intenso, note di piccoli frutti di bosco
SAPORE: Fresco e sapido, finale fruttato e persistente
FORMATO: cl 75 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE BRUT "MOSAIQUE"

Jacquart - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 50%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 15%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 36 mesi
COLORE: Giallo paglierino brillante
PROFUMO: Fresco, note di frutta bianca e fiori freschi
SAPORE: Potente, elegante, note di pane speziato
FORMATO: cl 75 con astuccio - cl 150 con astuccio

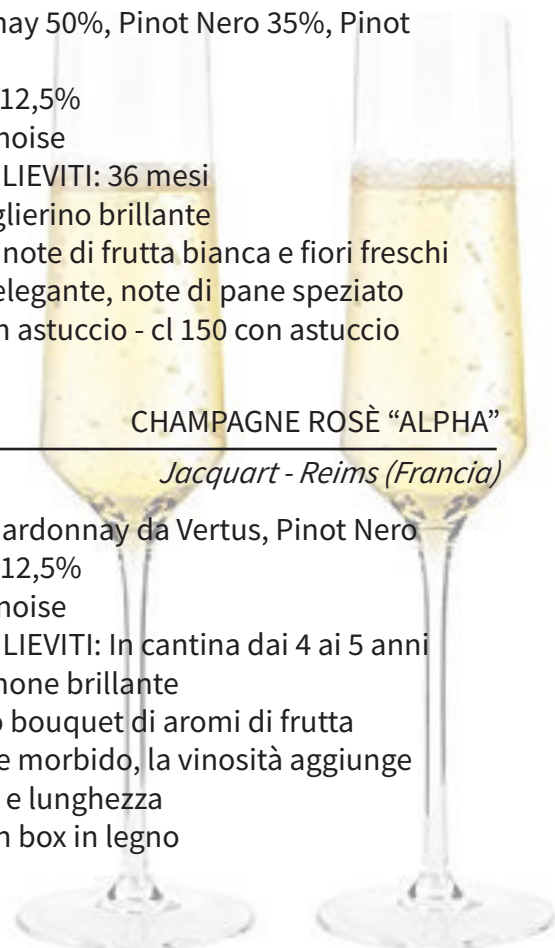
CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ROSÈ "ALPHA"

Jacquart - Reims (Francia)

VITIGNO: Avize, Chardonnay da Vertus, Pinot Nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: In cantina dai 4 ai 5 anni
COLORE: Rosa salmone brillante
PROFUMO: : Ampio bouquet di aromi di frutta
SAPORE: cremoso e morbido, la vinosità aggiunge pienezza, eleganza e lunghezza
FORMATO: cl 75 con box in legno



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT "ALPHA"



Jacquart - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay e Pinot Nero
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 7 anni su feccia in bottiglia
COLORE: Giallo dorato
PROFUMO: Note di caffè tostato seguite da aromi di frutta secca
SAPORE: Fresco con una sensazione di agrumi canditi
FORMATO: cl 75 con box in legno

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL



Moët & Chandon - Epernay (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 40%, Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 30%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 4 anni
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Intense note di mela verde, agrumi e fiori
SAPORE: Fresco, elegante, fruttato e minerale
FORMATO: cl 75 anche con astuccio - cl150 con astuccio

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ



Moët & Chandon - Epernay (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 40%, Pinot Nero 30%, Pinot Meunier 30%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Rosa brillante con riflessi ambrati
PROFUMO: Intenso, di frutti rossi e rosa, note di pepe
SAPORE: Fresco e sapido, note di mentolo
FORMATO: cl 75 con astuccio - cl 150 con astuccio

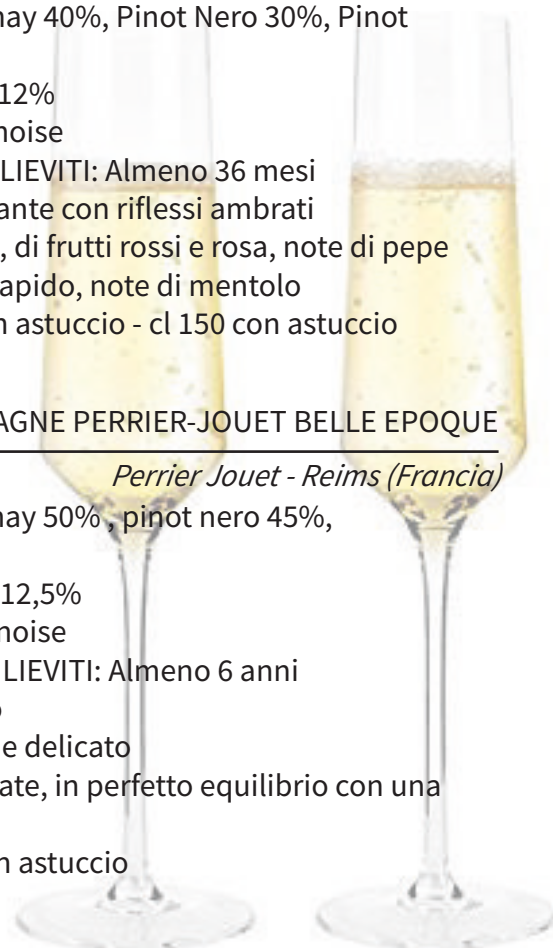
CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUET BELLE EPOQUE



Perrier Jouet - Reims (Francia)

VITIGNO: chardonnay 50% , pinot nero 45%,
pinot meunier 5%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 6 anni
COLORE: Giallo oro
PROFUMO: Fresco e delicato
SAPORE: note fruttate, in perfetto equilibrio con una buona mineralità
FORMATO: cl 75 con astuccio



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE PERRIER-JOUET

Perrier Jouet - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo oro
PROFUMO: Elegante, fresco e vivace
SAPORE: Ben strutturato, equilibrato e rotondo
FORMATO: cl 75

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER DEMISEC

Perrier Jouet - Reims (Francia)

VITIGNO: Meunier 50%, Chardonnay 30%, Pinot Noir 20%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo oro
PROFUMO: Note di iris e fico
SAPORE: Pesca gialla e confettura di albicocche
FORMATO: cl 75 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER BRUT

Perrier Jouet - Reims (Francia)

VITIGNO: 35% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 30% Pinot Meunier 20%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo oro pallido
PROFUMO: Un bouquet fruttato di mele, pere e pesche
SAPORE: Vivace e morbido
FORMATO: cl 75 con astuccio



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE JOSEPH PERRIER BRUT

Perrier Jouet - Reims (Francia)

VITIGNO: Pinot Nero e Chardonnay, vino Cumieres (12%)
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Rosato
PROFUMO: Note di fragole, more e cassis, sentori di bergamotto e petali di rosa
SAPORE: Fresco, vivace e di buona persistenza
FORMATO: cl 75 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ROEDERER COLLECTION

Louis Roederer - Reims (Francia)

VITIGNO: Pinot noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot meunier 20%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 3 anni in cantine
COLORE: Giallo dorato brillante
PROFUMO: Frutta fresca, agrumi e crostata
SAPORE: Freschezza delicata e armonica
FORMATO: cl 75 con astuccio - cl 150 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ROEDERER CRISTAL

Louis Roederer - Reims (Francia)

VITIGNO: Pinot noir 55%, Chardonnay 45%,
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 6 anni in cantine
COLORE: Paglierino brillante
PROFUMO: Ricco di frutta candita, fiori bianchi e frutta secca appena tostata
SAPORE: Rotondo e deciso, corposo ma anche mordibito
FORMATO: cl 75 anche con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE ROEDERER CRISTAL ROSÉ

Louis Roederer - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 45%, Pinot Beurot, Pinot Nero 55%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 6 anni in cantine
COLORE: Rosa brillante con riflessi salmone
PROFUMO: Sentori di petali di fiori e frutta secca
SAPORE: Rotondità affermata e sapori soavi
FORMATO: cl 75 anche con astuccio



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT RICH

Veuve Clicquot Ponsardin - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 25%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 35%
GRADO ALCOLICO: 12%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo paglierino
PROFUMO: Elegante con note agrumate e floreali
SAPORE: Equilibrato e definito, croccante, piacevolissimo
FORMATO: cl 75

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT CON ASTUCCIO

Veuve Clicquot Ponsardin - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 20%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 30%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati
PROFUMO: Note di frutta matura, brioche e spezie
SAPORE: Nette note abbrustolite, pan di spezie e miele
FORMATO: cl 75 anche con astuccio - cl 150 con astuccio

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT GRANDE DAMA

Veuve Clicquot Ponsardin - Reims (Francia)

VITIGNO: Chardonnay 25%, Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 35%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo dorato chiaro
PROFUMO: Complesso ed intenso, con note di frutta
SAPORE: Morbido e rotondo, bilanciato
FORMATO: cl 75

SPUMANTI FRANCIA



BOUCHÈ BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

Domaine B&B bouche - Limoux (Francia)

VITIGNO: Mauzac 90%, Chardonnay 5%, Chenin 5%
GRADO ALCOLICO: 12,5%
METODO: Classico/champenoise
AFFINAMENTO SUI LIEVITI: Almeno 36 mesi
COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
PROFUMO: Fruttato agrumato e chiudere con il classico sentore di lieviti
SAPORE: In bocca è vivace e leggero, raffinato e puro, con un'ottima lunghezza
FORMATO: cl 75

