

# Catalogo Bollicine

maggio 2026

1947 **NASTI**  
FOR YOU



cod. 00140

## SPUM.BELLAVISTA FRANCIACORTA ALMA ASSEMBLAGE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia:Sopra e sotto la stessa collina che conduce per mano anche lo sguardo, Vittorio Moretti ha riunito la casa, la prima vigna, la cantina, un grande albergo, il ristorante di Gualtiero Marchesi, l'Espace Vitalité di Henri Chenot e gli uffici della holding Terra Moretti. Modellato sarebbe meglio dire come si fa con la creta, ma forse l'immagine esatta è quella di un alveare. Un mondo che ha il suo vero controvalore proprio in questa terra, la Franciacorta, buona per fare vino e piacevole per viverci. Un pugno di colline, strette tra il lago d'Iseo e la pianura bresciana, dove l'equilibrio del paesaggio, le sue linee mai brusche, ne sottolineano l'unicità. Unicità che può essere preservata solo attraverso la cura del dettaglio e una grande immaginazione. Con queste due risorse a disposizione, la dedizione indispensabile per seguire la vigna diventa facile, naturale. Descrizione:Questo DOCG Franciacorta Brut è una delle perle della prestigiosa cantina Bellavista, della quale rappresenta alla perfezione lo stile enologico. Fresco e fruttato, abbastanza persistente con aromi floreali e intensi.

---



cod. 00246

## CHAMPAGNE CLICQUOT ROSE' 1/75 CL

La maison Veuve Clicquot è una delle più grandi e prestigiose case produttrici di Champagne, forte di una lunghissima tradizione e di una fama intercontinentale. La sua storia ebbe inizio nel 1772, quando Philippe Clicquot inaugurò un'attività vinicola a Reims dalla forte vocazione internazionale, basti pensare che il primo carico di vini venne spedito a Venezia. La maison passò poi nelle mani del figlio Francois, che morì prematuramente nel 1800, lasciando tutto in eredità alla giovane vedova Barbe-Nicole Ponsardin, passata alla storia come Madame Clicquot. Rosa chiaretto con forti note di frutti rossi, sottobosco e ciliegia matura. fresco e luminoso, con note speziate di zafferano e un finale lungo e sorprendentemente persistente.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta rossa, fiori freschi e speziato..

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: tonno, carpaccio di manzo, frutta rossa.

---



cod. 00324

## SPUM.FERRARI PERLE' 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: antipasti di pesce, crostacei, salumi e formaggi.

Storia: Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. Così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Non avendo però figli, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno. Descrizione: Giallo intenso con riflessi dorati, dal perlage finissimo e persistente. Al naso esprime un bouquet intenso di particolare finezza, con sentori di fiori di mandorlo e mela renetta, leggermente speziato con un accenno di crosta di pane. Al palato è seducente ed elegante, con una sensazione vellutata molto lunga in cui si avverte una leggera nota fruttata di mela matura, piacevoli sentori di lievito e mandorla dolce e uno sfumato fondo aromatico tipico dello chardonnay.

---



cod. 00327

## SPUM.FONTANAFREDDA ASTI VINTAGE DOCG MIL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Asti DOC.

Note descrittive: fiori di tiglio, biancospino, miele.

Dolce e morbido.

Vitigni: Moscato bianco.

Abbinamento: dolci semplici a frutta, panettone e pandoro..

Storia: Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione: L'Asti Vintage di Fontanafredda è caratterizzato da un colore giallo paglierino e da una spuma densa e soffice. Al naso si apre con avvolgenti sensazioni di muschio, fiori di tiglio, biancospino e zagara, arricchite da sentori di salvia e miele. Al palato risulta gradevolmente dolce e aromatico, ben equilibrato.

---



cod. 00499

## CHAMPAGNE PIPER SLEEVE BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori bianchi

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, salmone e rana pescatrice, sushi e sashimi.

Storia: E' una storia antica quella dello Champagne Piper-Heiseick e della sua Maison, fondata a Reims ufficialmente il 5 maggio 1785 da Florens-Louis Heidsieck e diventata in breve tempo la principale fornitrice di champagne della Casa Reale di Francia e di Maria Antonietta in persona, a cui fu dedicata una speciale cuvée. Ed è una storia antica anche il connubio che da sempre lega Piper-Heiseick a grandi personaggi della cultura. E' del 1885 il primo contatto con il gioiellerie dello zar Pierre-Karl Fabergé per la realizzazione di una bottiglia impreziosita da diamanti, oro e lapislazzuli, per celebrare il 100 anniversario della Maison.

Descrizione: Alla vista di colore giallo paglierino carico e luminoso tendente al dorato, con un perlage vivace e persistente. Si apre al naso con aromi di nocciola fresca e mandorla, accompagnati da sentori morbidi e nitidi di pera e di mela, con cenni di agrumi a completare il quadro. In bocca si rivela intenso e vibrante, contraddistinto da una indimenticabile freschezza.



cod. 00500

## CHAMPAGNE POMMERY BRUT 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: agrumi, nocciola, burro fuso

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi e sashimi.

Storia: a partire dal 1858 che Madame Pommery, rimasta vedova, pone le basi per quella che con il tempo sarebbe diventata una delle più importanti maison di Champagne. Donna tenace e ambiziosa, Madame Pommery parte alla conquista dei mercati nazionali e internazionali, stravolgendo senza esitazioni le regole della gestione aziendale. lei a comprendere il potenziale di alcuni mercati stranieri, quello inglese in particolare, ed è sempre lei a porre le basi per la promozione di un prodotto di lusso adottando una strategia volta a valorizzarne lo stile e l'immagine. Rivoluzioni profonde che investono anche il prodotto, visto che, con il passare del tempo, Madame Pommery comprende che il gusto dell'epoca stava cambiando e che era necessario migliorare le tecniche di produzione per migliorare la qualità dello Champagne e ridurre progressivamente la dolcezza. Nasce così nel 1874 quello che è considerato il primo Champagne Brut della storia. Descrizione: Il Brut Royal Pommery sfoggia un colore giallo pallido con leggeri riflessi verdi. Il suo naso è vivace e fresco, con note aperte di agrumi, fiori bianchi e piccoli frutti di bosco. In bocca, questo champagne ha un attacco elegante ed esuberante. Vi si ritrovano gli aromi di piccoli frutti di bosco già percepiti al naso, sostenuti da un gusto rotondo, ampio, delicato e con una bella lunghezza. La nota finale è nitida, senza alcuna aridità. Il Brut Royal Pommery è uno champagne che non affatica mai il palato.



cod. 00728

## SPUM. BERLUCCHI 61 SATEN 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** metodo classico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: si abbinata a sauté di vongole, zuppe e risotti a base di pesce, piatti di pesce al forno o al vapore.

Storia: la cantina Berlucchi è un grande simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo: il nome che ha dato origine alla produzione di spumanti Metodo Classico in Franciacorta e che rimane il punto di riferimento di tante generazioni. Fu fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, discendente della nobile famiglia dei Lana de' Terzi, assieme all'amico Giorgio Lanciani e all'enologo Franco Ziliani, all'epoca giovane diplomato alla Scuola Enologica di Alba. Era l'inizio di una storia leggendaria: dalle intuizioni di Franco Ziliani e

dal suo desiderio di creare una bollicina "alla maniera dei francesi" nacque nel 1961 il primo Pinot di Franciacorta, capostipite di tutti gli spumanti Franciacorta. Il grande successo riscontrato dalla Guido Berlucchi spinse, nel corso degli anni e dei decenni, altri produttori a intraprendere la stessa strada, trasformando il territorio in quello che per noi oggi rappresenta la culla del Metodo Classico italiano. Oggi le cantine Berlucchi sono gestite dalla famiglia Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo hanno fatti propri gli insegnamenti del padre Franco e hanno raccolto l'eredità di Guido. Oltre agli 85 ettari di proprietà questa realtà produttiva ne gestisce altri 450, per un totale che supera abbondantemente i 500 ettari. I Franciacorta Berlucchi sono il frutto di una grande storia ed esprimono al massimo lo "stile Franciacorta", simbolo del made in Italy. Descrizione:Un franciacorta brillante nel bicchiere con una bollicina ricca e persistente,daai profumi floreali, frutta matura e forti note di pasticceria. Persistente, morbido e armonico.

---



cod. 00752

## CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: pesca, albicocca, frutti tropicali, miele

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia:La Maison G.H. Mumm nasce ufficialmente nel 1827 con l'apertura di una filiale a Reims da parte dei fratelli Mumm anche se ha radici ben più antiche visto che la storia nel vino del capostipite della famiglia, Peter Arnold Mumm, ha origine nel 1761 a Colonia. Oggi G.H. Mumm ha 218 ettari di proprietà di cui ben 160 classificati come Grand Crus, i migliori terroirs della regione della Champagne. ed in particolare da otto villaggi storici: A, Bouzy, Ambonnay, Verzy, Verzenay, Mailly, Avize e Cramant. Nel 1920 René Lalou diventa membro del Consiglio di Amministrazione della Maison Mumm. Personalità lungimirante, Lalou pone la qualità e il territorio al centro dello sviluppo della società. Nella sua continua ricerca di costanza nella qualità Mumm ha introdotto pratiche modello come per esempio l'installazione di torchi direttamente nei vigneti per non danneggiare l'uva nel trasporto. Illustri famiglie reali sono state conquistate nei decenni dagli Champagne di questa Maison ed oggi è fornitore ufficiale di Sua Maestà la Regina Elisabetta II. Descrizione:Lo Champagne Brut Cuvée Privilege di G.H. Mumm appare di colore dorato intenso, con un perlage fine e compatto. Il naso si apre su ricordi fruttati di agrumi, albicocca e pesca bianca, con punte deliziose di noci e di lievito. In bocca è morbido e fresco, di mirabile equilibrio compositivo.

---



cod. 01174

## SPUM. CINZANO GRANCOLLECTION DRY 6/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Spumante.

Note descrittive: giallo paglierino scarico, aromatico, fresco e dolce

Vitigni: moscato, trebbiano, garganega.

Abbinamento: dolci lievitati, panettone, dolci bavaresi alla frutta.

Storia:Storia:La produzione di spumanti e vermouth è conosciuta sin dal 1757 grazie all'opera di Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano anche se, ufficialmente, nel 1817 la fabbrica fu fondata a Torino da Francesco Cinzano Descrizione: perlage fine, fresco e luminoso, al palato dolce e persistente, aromatico e floreale.

---



cod. 01619

## SPUM.PROSECCHINO MASCHIO 24/20 CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco DOC

Note descrittive: frutta candita, fiori bianchi.

Vitigni. Glera, uva a bacca bianca

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini.

Storia:Le radici della passione di Cantine Maschio per il vino sono antiche come le viti sulle colline del Veneto. La storia inizia nel 1973, quando Bonaventura Maschio crea dalla secolare distilleria di famiglia un'azienda vinicola fin d'allora all'avanguardia tecnologica e produttiva e che oggi produce i due vini più venduti in Italia, Maschio Chardonnay e Maschio Pinot Rosa. I vini prodotti da Cantine Maschio nascono da uve raccolte sulle colline di Valdobbiadene e Conegliano e nella valle del Piave. Questa è la terra del Prosecco: un territorio che va dalla bellezza selvaggia delle Dolomiti a quella raffinata di Venezia, dove la vite è coltivata da più di 3.000 anni. La storia di Cantine Maschio è anche la storia del Prosecco. Un vino che con la sua freschezza, vivacità e leggerezza ha creato un nuovo stile di consumo, ispirato alla convivialità, all'aperitivo, allo spritz. Dalla tradizione veneta dell'ombra (il bicchiere bevuto con gli amici all'osteria) una passione che ha conquistato i consumatori più attenti ed entusiasti. Descrizione: colore giallo paglierino, profumi di frutta candita e fiori.

---



cod. 01671

## CHAMPAGNE MOET&CHANDON ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive:frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate. Speziato e fresco, abbastanza persistente.

Vitigni:Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento:formaggi freschi,risotti alle verdure,pesce alla griglia.

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison. Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante.

---



cod. 02361

## SPUM.FONTANAFREDDA BRACHETTO D'AQUI DOCG

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Brachetto D'Acqui DOCG.

Note descrittive: frutta rossa, floreale, fresco, dolce.

Vitigni: Brachetto.

Abbinamento: dolci secchi, frutta.

Storia:Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione:Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo ricorda la rosa e la fragolina di bosco.In bocca il sapore dolce è ben equilibrato con la freschezza acida, buona effervescenza che rende il vino brioso e piacevole.

---



cod. 02547

## **SPUM.FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS MAGNUM 1/1,5LT**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, salumi e formaggi.

Storia:Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Non avendo però figli, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno. Descrizione:Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.

---



cod. 03474

## **SPUM.FERRARI MAXIMUM ROSE' 1/75 CL**

SPUM.FERRARI MAXIMUM ROSE' 1/75 CL

---



cod. 03645

## CHAMPAGNE CLICQUOT S.PIETROB. RISERVA 75CL

La maison Veuve Clicquot è una delle più grandi e prestigiose case produttrici di Champagne, forte di una lunghissima tradizione e di una fama intercontinentale. La sua storia ebbe inizio nel 1772, quando Philippe Clicquot inaugurò un'attività vinicola a Reims dalla forte vocazione internazionale, basti pensare che il primo carico di vini venne spedito a Venezia. La maison passò poi nelle mani del figlio Francois, che morì prematuramente nel 1800, lasciando tutto in eredità alla giovane vedova Barbe-Nicole Ponsardin, passata alla storia come Madame Clicquot. Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, vivace e brillante. Nel bicchiere forti note di frutta secca e pasticceria viennese, un bouquet intenso e complesso, fine e armonico con una piacevole persistenza.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta bianca matura e essiccata

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: antipasti di mare, pesce alla griglia, crostacei, parmigiano regiano dop.



cod. 03724

## SPUM.CA'DE BOSCO FRANCIACORTA BRUT 1/75C

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.



cod. 03781

## SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA ROSE'

**AFFINAMENTO:** 60 mesi in bottigliai.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: floreale, fruttato, complesso e abbastanza intenso.

Vitigni: Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di salumi, carni rosse, grigliate di pesce e tartare di tonno rosso

Storia: Proprio nel cuore del territorio franciacortino che sorge la Dimora Storica dei Conti Ducco. La magia di questa villa quattrocentesca risiede nella capacità di saper narrare, attraverso le quarantasette stanze, gli innumerevoli affreschi e le preziose statue, la maestosità di 1900 anni di storia della nobile famiglia. Descrizione:rosa intenso e brillante, fruttato e fresco, abbastanza persistente con una bollicina fine.

---



cod. 03782

## SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA SATEN DOCG

SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA SATEN DOCG

---



cod. 03790

## SPUM.FERRARI MAXIMUM DEMI-SEC 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** 20 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Trento Doc.

Note descrittive: mela golden, ananas, crosta di pane e grande rotondità.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: dolci cremosi, piccola pasticceria

Storia: Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. un pioniere: è lui che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo Chardonnay in Italia. Non avendo figli, Giulio Ferrari cerca un successore a cui affidare il suo sogno. Fra i tanti pretendenti sceglie Bruno Lunelli, titolare di un'enoteca a Trento. Grazie alla passione e al talento imprenditoriale, Bruno Lunelli riesce a incrementare la produzione senza mai scendere a compromessi con la qualità. Bruno Lunelli trasmette la passione ai suoi figli: sotto la guida di Franco, Gino e Mauro, Ferrari diventa leader in Italia e il brindisi italiano per eccellenza. In questi anni vedono la luce alcune delle etichette destinate a entrare nella storia: sono il Ferrari Rosé, il Ferrari Perlé e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Descrizione:Giallo paglierino lucente. Naso elegantemente intenso di frutta bianca matura, soffi di pan brioche e nocciola, su sfondo delicatamente minerale. In bocca è morbido, dotato di buona personalità e persistenza, con retrogusto di lievito e spezie.

---



cod. 03851

## CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANC 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, frutta matura, mandorle.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: antipasti di mare, pesce alla griglia, crostacei.

Storia: "R" di Ruinart è uno Champagne Brut realizzato da uno dei nomi più conosciuti della regione. La Maison Ruinart è stata fondata nel lontano 1729 ed è la più antica in assoluto. Ancora oggi ha saputo mantenere inalterato il suo fascino, grazie a una tradizione tramandata per secoli. I suoi Champagne, rappresentano l'eccellenza del territorio e sono simboli indiscussi di eleganza ed equilibrio. Le vigne si trovano in varie zone della regione, il Pinot Noir proviene dall'area della Montagne de Reims, mentre lo Chardonnay soprattutto dalla Côte des Blancs. Alle uve di qualità si somma un antico savoir faire artigianale, che guida la creazione delle cuvée di straordinaria ricchezza espressiva. La Maison può contare su storiche caves scavate nel gesso, dove far riposare al buio e in condizioni di umidità e temperatura ideali, i vini in affinamento. Nascono così Champagne indimenticabili, che sono ormai entrati a far parte della ristretta cerchia delle bottiglie imperdibili. Descrizione: giallo intenso con riflessi dorato, fresco e floreale, fine e persistente.

---



cod. 03852

## CHAMPAGNE MOËT&CHANDON ICE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: frutti esotici, fiori bianchi, miele. Fresco.

Vitigni: Pinot noir, Blend bianco, Chardonnay, Pinot Meunier

Abbinamento: aperitivo, sushi, dolci

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante. Descrizione: Uno Champagne ideale per l'aperitivo, alla vista brillante con bollicina fine, fresco, profumato e abbastanza equilibrato.

---



cod. 03856

## SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA PAS DOSE'

**AFFINAMENTO:** 60 mesi in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta

Note descrittive: floreale, fruttato, complesso e abbastanza persistente

Vitigni: Pinot Noir

Abbinamento: antipasti di mare e di terra, secondi piatti, carni bianche.

Storia: Proprio nel cuore del territorio franciacortino che sorge la Dimora Storica dei Conti Ducco. La magia di questa villa quattrocentesca risiede nella capacità di saper narrare, attraverso le quarantasette stanze, gli innumerevoli affreschi e le preziose statue, la maestosità di 1900 anni di storia della nobile famiglia. Descrizione: dorato nel calice, con una vivace brillantezza, note floreali e fruttate, una spiccata freschezza con una bollicina, fine persistente e avvolgente.

---



cod. 04026

## SPUM.FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, salumi e formaggi.

Storia: Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Non avendo però figli, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno. Descrizione: Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.

---



cod. 04062

## SPUM.FERRARI PERLE' ROSE' 1/75 CL AST.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: floreale, scorza di agrumi fruttato.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir.

Abbinamento: formaggi freschi, tartare di pesce, torte salate, stuzzichini.

Storia: Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. - così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Descrizione: Il Trento Spumante Brut

Perlé Rosé- Riserva si annuncia nel calice con un bel colore, che richiama la tonalità del rosa antico, molto elegante, il perlage è fine, sottile, di ottima persistenza. Il ventaglio di profumi che compone l'identità di questo Spumante racconta note ampie, in cui si ritrova la piccola frutta rossa, alternata a sfumature più floreali e di scorza di agrumi. In bocca è di ottimo corpo, raffinato, con un sorso estremamente morbido, che rivela una grande persistenza.



cod. 04071

## SPUM.VAL.D'OCA BLU PROSECCO MILLESIMATO

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: pesca gialla, fiori bianchi, fresco e beverino.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, antipasti di carne e pesce.

Storia: Fondata nel 1952 la cantina Val d'Oca nasce in Veneto, a Valdobbiadene, dallo spirito di cooperazione dei produttori della zona, che agli inizi degli anni 50 si uniscono per dare origine a quella che attualmente è la più grande cooperativa vitivinicola di Conegliano e Valdobbiadene. Oggi la cooperativa conta infatti più di 600 soci viticoltori e oltre 1000 ettari vitati, con attrezzature moderne e tecnologie avanzate in cantina, associate a continui processi di formazione e miglioramento della viticoltura e della produzione delle uve. La materia prima riveste infatti il ruolo primario per l'azienda che si concentra costantemente sulla ricerca della qualità, l'innovazione e lo sviluppo di processi sempre più efficienti e personalizzati per garantire l'eccellenza dalla vigna alla messa in bottiglia. I soci sono così assistiti e guidati da esperti agronomi, consulenti e tecniche sempre all'avanguardia, come la mappatura satellitare dei vigneti, selezione dei migliori cru, avviamento alla produzione in agricoltura biologica e relative conversioni dei vigneti, investimenti nel comparto di vinificazione e controlli di laboratorio. La cantina negli ultimi anni ha inoltre incrementato non solo il numero di bottiglie prodotte ma investito ingenti risorse per lo sviluppo del marketing e per le esportazioni internazionali, che arrivano a circa il 25% per 33 paesi raggiunti. Descrizione: Perlage fine e delicati profumi di pesca ed agrumi che precedono un sorso morbido e fresco



cod. 04073

## SPUM.VAL.D'OCA "ASOLO"

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, esche e carni bianche.

Storia:Val d'Oca è un'importante cooperativa vinicola del Valdobbiadene: una straordinaria realtà che non ha eguali nella regione, grande nei numeri e nella qualità. Nata nel 1952 per far fronte alle esigenze dei contadini vignaioli in un momento non facile, la Cantina Produttori Valdobbiadene Val d'Oca unisce oggi quasi 600 soci, per un totale di più di 800 ettari vitati, e vanta una grande produzione di etichette di Prosecco di grande prestigio e qualità. La filosofia di Val d'Oca si fonda su tre principi imprescindibili: territorio, cooperazione e solidarietà. L'obiettivo è quello di valorizzare le uve dei soci producendo Prosecco di valore a prezzi competitivi. Per garantire l'alta qualità della produzione la cooperativa risponde a importanti certificazioni internazionali e a un protocollo che prevede costanti consulenze agronomiche, corsi di formazione per i soci, uso delle più moderne ed efficienti tecnologie, mappatura satellitare dei fondi ed individuazione e selezione dei vigneti più vocati, identificati come Cru. Progetti recenti, in corso d'opera, riguardano la riconversione biologica degli appezzamenti e la distribuzione delle etichette prodotte in più di 33 Paesi nel mondo. Il Prosecco di Val d'Oca è l'espressione dei tanti piccoli produttori sparsi sul territorio del Valdobbiadene: un patrimonio ricco e variegato che permette la produzione di etichette diverse tra loro, sempre di grande personalità e carattere. Tra queste spicca il Cartizze, l'Uvaggio Storico e i Prosecco Superiori nati da singole parcelle straordinariamente vocate. Questi Prosecco rappresentano non solo tra le migliori caratteristiche del terroir di Valdobbiadene, ma anche un esempio di unità, cooperazione e solidarietà. Descrizione:Brillante, di colore giallo paglierino. Bollicine abbastanza fini, e abbastanza numerose. Bouquet fruttato, misto a note floreali. Fresco e morbido.

---



cod. 04346

## SPUM.ZONIN PROSECCO 1821 DOC. 1/75 CL.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco D'Oc

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di carne.

Storia:Era il 1821 quando a Gambellara, piccolo centro a pochi chilometri da Vicenza fra le colline da sempre destinate alla coltivazione dell'uva, Giovanni Battista e Girolamo Antonio Zonin, avviano quella collaborazione con i produttori locali che condurrà a un modello imprenditoriale di successo. Passati 100 anni, nell'immediato post Grande Guerra Domenico Zonin, a soli 22 anni, grazie a una legittima ricevuta dal padre inizia una limitata produzione propria di vini e liquori. In bicicletta, quindi nel raggio di territorio raggiungibile con la sola forza delle proprie gambe, Domenico parte con la distribuzione e di fatto dà il via all'attività delle Cantine Zonin. Passano gli anni, l'azienda cresce e nel 1960, in pieno boom economico, inizia l'ampliamento tramite acquisizioni di diversi terroir d'eccellenza, in Italia e all'estero. Descrizione: Giallo paglierino, molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta. Fresco e di grande armonia con una leggera nota di mandorla dolce, tipica delle uve Prosecco.

---



cod. 04421

## SPUM.VAL.D'OCA VALDOBBIADENE CARTIZZE SU

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni:Glera.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, esche e carni bianche.

Storia:Val d'Oca è un'importante cooperativa vinicola del Valdobbiadene: una straordinaria realtà che non ha eguali nella regione, grande nei numeri e nella qualità. Nata nel 1952 per far fronte alle esigenze dei contadini vignaioli in un momento non facile, la Cantina Produttori Valdobbiadene Val d'Oca unisce oggi quasi 600 soci, per un totale di più di 800 ettari vitati, e vanta una grande produzione di etichette di Prosecco di grande prestigio e qualità. La filosofia di Val d'Oca si fonda su tre principi imprescindibili:

territorio, cooperazione e solidarietà. L'obiettivo è quello di valorizzare le uve dei soci producendo Prosecco di valore a prezzi competitivi. Per garantire l'alta qualità della produzione la cooperativa risponde a importanti certificazioni internazionali e a un protocollo che prevede costanti consulenze agronomiche, corsi di formazione per i soci, uso delle più moderne ed efficienti tecnologie, mappatura satellitare dei fondi ed individuazione e selezione dei vigneti più vocati, identificati come Cru. Progetti recenti, in corso d'opera, riguardano la riconversione biologica degli appezzamenti e la distribuzione delle etichette prodotte in più di 33 Paesi nel mondo. Il Prosecco di Val d'Oca è l'espressione dei tanti piccoli produttori sparsi sul territorio del Valdobbiadene: un patrimonio ricco e variegato che permette la produzione di etichette diverse tra loro, sempre di grande personalità e carattere. Tra queste spicca il Cartizze, l'Uvaggio Storico e i Prosecco Superiori nati da singole parcelle straordinariamente vocate. Questi Prosecco rappresentano non solo tra le migliori caratteristiche del terroir di Valdobbiadene, ma anche un esempio di unità, cooperazione e solidarietà. Descrizione: Brillante, di colore giallo paglierino. Bollicine abbastanza fini, e abbastanza numerose. Bouquet fruttato, misto a note floreali. Fresco e morbido.

---



cod. 04422

## SPUM.VAL.D'OCA VALDOBBIADENE EXTRA DRY NERO MILLESIMATO

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco DOC

Note descrittive: mela golden e agrumi, piacevole e fresco.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, antipasti di pesce.

Storia: Fondata nel 1952 la cantina Val d'Oca nasce in Veneto, a Valdobbiadene, dallo spirito di cooperazione dei produttori della zona, che agli inizi degli anni 50 si uniscono per dare origine a quella che attualmente è la più grande cooperativa vitivinicola di Conegliano e Valdobbiadene. Oggi la cooperativa conta infatti più di 600 soci viticoltori e oltre 1000 ettari vitati, con attrezzature moderne e tecnologie avanzate in cantina, associate a continui processi di formazione e miglioramento della viticoltura e della produzione delle uve. La materia prima riveste infatti il ruolo primario per l'azienda che si concentra costantemente sulla ricerca della qualità, l'innovazione e lo sviluppo di processi sempre più efficienti e personalizzati per garantire l'eccellenza dalla vigna alla messa in bottiglia. I soci sono così assistiti e guidati da esperti agronomi, consulenti e tecniche sempre all'avanguardia, come la mappatura satellitare dei vigneti, selezione dei migliori cru, avviamento alla produzione in agricoltura biologica e relative conversioni dei vigneti, investimenti nel comparto di vinificazione e controlli di laboratorio. La cantina negli ultimi anni ha inoltre incrementato non solo il numero di bottiglie prodotte ma investito ingenti risorse per lo sviluppo del marketing e per le esportazioni internazionali, che arrivano a circa il 25% per 33 paesi raggiunti. Descrizione: Delicati profumi di merla golden ed agrumi che si uniscono a morbide sensazioni floreali. Il sorso è delicatamente sapido ed attraversato ad una delicata nota di freschezza. Piacevole il ritorno agrumato.

---



cod. 04486

## SPUM.ASTRONI FALANGHINA BRUT DOP 1/75CL.

**AFFINAMENTO:** acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Spumante.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta fresca, minerale

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: antipasti, mozzarella e pomodoro, pasta.

Storia: L'azienda si erige sulle pendici esterne del cratere degli Astroni, tra Napoli e Pozzuoli, un tempo riserva di caccia Borbonica ed oggi oasi naturale WWF Italia. In questo angolo di terra unica baciata dal mare, animata dal fuoco vulcanico e abbracciata dal mito, CANTINE ASTRONI si è impegnata nella salvaguardia, valorizzazione e promozione del grande patrimonio enologico tramandato

dagli avi. Grazie ad un viscerale rapporto con la terra ed al supporto delle principali innovazioni enologiche, l'azienda produce vini che sono in grado di raccontare ad ogni calice il territorio da cui hanno origine. L'attenzione è concentrata principalmente sui vitigni autoctoni pre fillosserici (a piede franco): Falanghina e Piediroso dei Campi Flegrei. Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage, abbastanza numerosi e persistente e di grana fine. Al naso complesso, elegante e intenso, manifesta sentori di fiori bianchi, frutta fresca e gradevoli note minerali. Al gusto è secco e abbastanza caldo. Buona la persistenza, la struttura e l'acidità. Fine, morbido ed equilibrato

---



cod. 04648

### **SPUM. CINZANO GRANCUV. PROSEC. EXT. DRY 1/75C**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, torte salate, stuzzichini di pesce.

Storia: La produzione di spumanti e vermouth è conosciuta sin dal 1757 grazie all'opera di Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano anche se, ufficialmente, nel 1817 la fabbrica fu fondata a Torino da Francesco Cinzano. Descrizione: sentori di frutta gialla, aromatico, fresco e persistente.

---



cod. 04649

### **SPUM. CINZANO BRACHETTO ACQUI 1/75CL**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Brachetto.

Note descrittive: frutta rossa, aromatico e dolce.

Vitigni: brachetto

Abbinamento: frutta secca, dolci in frolla, macedonia.

Storia: La produzione di spumanti e vermouth è conosciuta sin dal 1757 grazie all'opera di Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano anche se, ufficialmente, nel 1817 la fabbrica fu fondata a Torino da Francesco Cinzano. Descrizione: Ricorda la rosa, i frutti rossi e il miele, con un tocco di erbe balsamico. Ricco e piacevole con sentori di bacche rosse e rose

---



cod. 04852

### **CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL 1/75 CL**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC

Note descrittive: floreale, speziato, frutta secca, cacao, ricco e persistente

Vitigni: Pinot Meunier Chardonnay, Pinot Noir

Abbinamento: pesce alla griglia, pesce affumicato, risotto ai funghi.

Storia: Roederer è una delle storiche e più prestigiose maison di Champagne, un nome conosciuto e stimato in tutto il mondo per etichette di eccellente valore, tra cui il celebre Cristal, vero e proprio astro intramontabile, paradigma di lusso, qualità e ricchezza. Venne fondata a Reims da Louis Roederer nel 1776, nello stesso anno in cui nascevano gli Stati Uniti d'America. Nel corso dei secoli questa maison si è sempre distinta per espressioni inimitabili, affrontando con slancio anche i periodi bui delle sue guerre mondiali. Dopo oltre due secoli e messo di storia gli Champagne Roederer sono rimasti un simbolo di eccellenza e la maison, guidata tuttora dai discendenti diretti del fondatore, si distingue fieramente come una delle ultime grandi maison rimaste a gestione familiare indipendente. I vigneti di proprietà della famiglia Roedere si estendono per 240 ettari nella Vallée de la Marne e comprendono esclusivamente Grands e Premiers Crus, per un totale di 410 appezzamenti. Con la coscienza che grandi etichette possano nascere solo dalla terra e da una cura scrupolosa dei vigneti, la maison è sempre più in linea coi principi dell'agricoltura biodinamica, approfondendo lo studio delle biodiversità e preservando l'originalità di ogni appezzamento. Assemblaggi molto equilibrati in cantina e lunghi tempi di riposo e maturazione sono gli altri due ingredienti su cui si fonda l'eccellenza degli champagne Roederer. Descrizione: Uno Champagne che è una leggenda, dal suo colore dorato e inconfondibile, i profumi dei lievitati e della crosta di pane e con quella nota floreale e fruttata sempre persistente, morbidezza unica e audace, fine e perfettamente armonico.



cod. 05260

## SPUM.VAL.D'OCA PROSECCO DOC TREVISO 1/75

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, esche e carni bianche.

Storia: Val d'Oca è un'importante cooperativa vinicola del Valdobbiadene: una straordinaria realtà che non ha eguali nella regione, grande nei numeri e nella qualità. Nata nel 1952 per far fronte alle esigenze dei contadini vignaioli in un momento non facile, la Cantina Produttori Valdobbiadene Val d'Oca unisce oggi quasi 600 soci, per un totale di più di 800 ettari vitati, e vanta una grande produzione di etichette di Prosecco di grande prestigio e qualità. La filosofia di Val d'Oca si fonda su tre principi imprescindibili: territorio, cooperazione e solidarietà. L'obiettivo è quello di valorizzare le uve dei soci producendo Prosecco di valore a prezzi competitivi. Per garantire l'alta qualità della produzione la cooperativa risponde a importanti certificazioni internazionali e a un protocollo che prevede costanti consulenze agronomiche, corsi di formazione per i soci, uso delle più moderne ed efficienti tecnologie, mappatura satellitare dei fondi ed individuazione e selezione dei vigneti più vocati, identificati come Cru. Progetti recenti, in corso d'opera, riguardano la riconversione biologica degli appezzamenti e la distribuzione delle etichette prodotte in più di 33 Paesi nel mondo. Il Prosecco di Val d'Oca è l'espressione dei tanti piccoli produttori sparsi sul territorio del Valdobbiadene: un patrimonio ricco e variegato che permette la produzione di etichette diverse tra loro, sempre di grande personalità e carattere. Tra queste spicca il Cartizze, l'Uvaggio Storico e i Prosecco Superiori nati da singole parcelle straordinariamente vocate. Questi Prosecco rappresentano non solo tra le migliori caratteristiche del terroir di Valdobbiadene, ma anche un esempio di unità, cooperazione e solidarietà. Descrizione: Brillante, di colore giallo paglierino. Bollicine abbastanza fini, e abbastanza numerose. Bouquet fruttato, misto a note floreali. Fresco e morbido.



cod. 05276

## SPUM.VAL.D'OCA PROSECCO DOC TREVISO 1,5

**AFFINAMENTO:** RACCOLTA MANUALE.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Brillante e limpido, i riflessi verdognoli assieme alle sottili bollicine apportano una nota vivace al bicchiere. Il bouquet si presenta intenso, fiori bianchi, mela Golden e una sottile nota di ananas preannunciano un gusto equilibrato, giustamente acido e persistente.

---



cod. 05325

## **SPUM.TERRE-DUCCO FRANCIACORTA BRUT**

**AFFINAMENTO:** 30 MESI IN BOTTIGLIA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Vincitore del premio Quattro Rose Camune di Vinipius 2018, la vera essenza del Franciacorta si mostra senza segreti con la minima aggiunta di liquer d'expédition.

---



cod. 05460

## **SPUM.VAL.D'OCA VALDOBBIADENE JOS SUPERIO**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia. Fresco.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, uova e torte salate, crostacei.

Storia: Lo Spumante Prosecco Extra Dry "Argento" fa parte dell'ampia gamma di etichette proposte da una delle più importanti e grandi realtà produttive di Valdobbiadene. La cantina Val d'Oca è nata all'inizio degli anni '50 per tutelare gli interessi dei piccoli produttori. Oggi, con un patrimonio di vigne di oltre 800 ettari, che fanno capo a circa 600 soci conferitori, si è ritagliata un posto di primo piano nell'ambito del panorama del Prosecco. Le sue etichette sono una garanzia di qualità e di un elevato standard produttivo. Nonostante i numeri importanti, non è mai venuto meno un approccio teso a valorizzare le migliori tradizioni del territorio, con una produzione di Spumanti che fanno andare incontro a tutte le esigenze dei consumatori. La scelta di intraprendere una progressiva conversione all'agricoltura biologica è un segnale di attaccamento alla terra e al valore di un ambiente salubre. Descrizione: Fresco e sapido, molto morbido sul finale e con una bollicina persistente. Floreale e fruttato.

---



cod. 05484

## **SPUM.BERLUCCHI 61 EXTRA BRUT 1/75 CL**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

Abbinamento: aperitivo, sushi, sashimi.

Storia: la cantina Berlucchi è un grande simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo: il nome che ha dato origine alla produzione di spumanti Metodo Classico in Franciacorta e che rimane il punto di riferimento di tante generazioni. Fu fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, discendente della nobile famiglia dei Lana de' Terzi, assieme all'amico Giorgio Lanciani e all'enologo Franco Ziliani, all'epoca giovane diplomato alla Scuola Enologica di Alba. Era l'inizio di una storia leggendaria: dalle intuizioni di Franco Ziliani e dal suo desiderio di creare una bollicina "alla maniera dei francesi" nacque nel 1961 il primo Pinot di Franciacorta, capostipite di tutti gli spumanti Franciacorta. Il grande successo riscontrato dalla Guido Berlucchi spinse, nel corso degli anni e dei decenni, altri produttori a intraprendere la stessa strada, trasformando il territorio in quello che per noi oggi rappresenta la culla del Metodo Classico italiano. Oggi le cantine Berlucchi sono gestite dalla famiglia Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo hanno fatti propri gli insegnamenti del padre Franco e hanno raccolto l'eredità di Guido. Oltre agli 85 ettari di proprietà questa realtà produttiva ne gestisce altri 450, per un totale che supera abbondantemente i 500 ettari. I Franciacorta Berlucchi sono il frutto di una grande storia ed esprimono al massimo lo "stile Franciacorta", simbolo del made in Italy. Descrizione: Descrizione: Un franciacorta brillante nel bicchiere con una bollicina ricca e persistente, da ai profumi floreali, frutta matura e forti note di pasticceria. Persistente, morbido e armonico



cod. 05619

## SPUM. BRACHETTO TOSO DOC 6/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

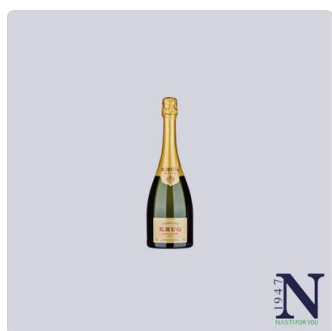
Denominazione: Brachetto.

Note descrittive: frutta rossa, fresco, aromatico e dolce.

Vitigni: uva rossa.

Abbinamento: pasticceria secca, frutta, macedonia.

Storia: La Valle del Belbo, in particolare il paese di Cossano Belbo, ospita la sede dell'Azienda Toso, là dove le colline delle Langhe cominciano a salire più in alto e il Moscato diventa il vitigno più amato e rappresentativo. Erano gli albori del 1900 il 1910 per essere precisi quando Vincenzo Toso sentì raccontare del Moscato e dei suoi vini spumeggianti e decise che bisognava raggiungere quelle zone per dare all'azienda una nuova personalità. Dentro la collina c'è un terreno compatto ma accogliente, la terra bianca, fatta di marne calcaree e, qualche volta, di sottili infiltrazioni di sabbia. Un terreno magro, dalla fertilità contenuta, adatto alla coltivazione del vigneto, per fare vini fragranti. Sopra la collina, la vite ha selezionato gli spazi migliori, quelli dove l'effetto climatico e l'alternanza tra il tempo bello e quello perturbato sanno regolare meglio il comportamento delle piante, da gennaio a dicembre di ogni anno e dall'alba al tramonto di ogni giorno. La vite, qui, ha nomi conosciuti e prestigiosi: si chiama Moscato o Barbera, Cortese o Dolcetto, Favorita o Chardonnay, Freisa o, naturalmente, Nebbiolo. Sono tutti vitigni allenati a fare vini dai caratteri piacevoli, fruttati, capaci di resistere al tempo e di presentarsi ogni anno con colori, profumi e sapori nuovi e irripetibili. Descrizione: Spumante rosso dolce, delicatissimo, armonico e fruttato, con tipico aroma muschiato. Ha colore rosso rubino sottolineato da perlage fine e persistente



cod. 05772

## CHAMPAGNE KRUG GRANDE CUVÉE' 172 1/75CL

**AFFINAMENTO:** sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Menuir

Abbinamento: crudi di pesce, risotto ai funghi, prosciutto crudo.

Storia: Krug è la prima maison di Champagne, e fino ad oggi l'unica, a creare prestigiosi Champagne ogni anno dalla sua creazione nel 1843. La Maison è stata fondata nel 1843 da Joseph Krug, un uomo visionario non convenzionale con una filosofia senza compromessi. Il suo sogno era creare il miglior Champagne possibile ogni anno, indipendentemente dalle variazioni climatiche annuali. Joseph Krug è riuscito a realizzare il suo sogno prestando particolare attenzione al carattere del vigneto, rispettando l'individualità di ogni appezzamento e del suo vino, e costruendo una vasta libreria di vini di riserva di diverse annate. Con un approccio tradizionale alla produzione di Champagne, ha deciso di andare oltre la nozione stessa di Vintage per creare, ogni anno, l'espressione più generosa di Champagne. Ha quindi fondato una casa dove tutti gli champagne sarebbero stati dello stesso livello di distinzione. Descrizione: Di colore giallo dorato, si presenta brillante e vivace sia nel colore che all'olfatto. Fresco, armonico elegante e persistente.

---



cod. 05875

## SPUM.CA'DE BOSCO FRANCIACORTA ROSE' 1/75

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: rosa canina, frutta rossa, peonia, meograno e caaramella

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, .

Abbinamento: crudi di pesce, antipasti, tartare di salmone e torte salate.

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: colore rosa antico, fresco ed elegante, con un'effervescenza sottile e note fruttate. Buona persistenza, fine e equilibrato.

---



cod. 05936

## SPUM.FRESCOBALDI LEONIA BRUT 1 /75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Pomino DOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay

Abbinamento: formaggi, antipasti di mare, primi di mare..

Storia: Nessun'altra cantina italiana può vantare la storia, il prestigio, la visione della Marchesi Frescobaldi. Una famiglia fiorentina dedita da trenta generazioni e da ben 700 anni alla produzione di grandi vini, con il costante obiettivo di essere il più prestigioso produttore toscano. Una realtà che da sempre crede nel rispetto del territorio, punta sull'eccellenza delle proprie uve, investe in comunicazione e nella professionalità delle risorse umane senza mai dimenticare il rispetto della tradizione e l'apertura alla ricerca

e alla sperimentazione. Nel 1855, per primi in Toscana, piantano il cabernet sauvignon, il merlot, il pinot nero e lo chardonnay, nelle tenute di Nipozzano e di Pomino. Descrizione: Lo Spumante Pomino DOC Leonia Brut Millesimato di Frescobaldi splende alla vista con un colore giallo paglierino dai riflessi dorati e impreziosito da un fine perlage. Sentori di albicocca matura, crosta di pane e agrumi gialli definiscono un quadro olfattivo di estrema eleganza. Morbido e avvolgente, all'assaggio esprime una mineralità delicata e freschezza vibrante che persiste nel lungo finale giocato su note di erbe mediterranee.

---



cod. 05966

## SPUM.DEBERNARD VALDOBBIADENE B BRUT 75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano DOCG.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---



cod. 05967

## SPUM.DEBERNARD VALDOBBIADENE 7 OMBRE DOCG 1/75

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano DOCG.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---



cod. 05968

## SPUM.DEBERNARD PROSECCO DOC TR EVISO E.DRY 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano DOCG.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---



cod. 05969

## SPUM.DEBERNARD CUVÉE' PRESTIGE 6/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano DOCG.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---



cod. 05997

## SPUM.DEBERNARD ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco.

Note descrittive: frutta rossa, floreale. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Marzemino, Merlot.

Abbinamento: aperitivi, crostacei, piatti pesce e dessert.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: di un rosa intenso, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori rossi. Sapore fresco, morbido, equilibrato, con finale fruttato.

---



cod. 06032

## CHAMPAGNE.JACQUART ROSE' MOSAIQUE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, frutta rossa.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La maison André Jacquart rappresenta una delle più grandi e importanti cantine della regione dello Champagne, zona dall'antica storia e cultura vinicola dove si coltivano uve dalla qualità eccezionale. Ed è proprio qui che vede la luce il Mosa-que, elaborato con Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. Ogni vitigno giunge alla sua massima e più delicata espressione dopo ben 3 anni di invecchiamento in cantina, donando al vino un sapore fresco e intenso, caratterizzato da tocchi fruttati e speziati. Descrizione: Tonalità salmone supportata da sfumature rosa-arancio con riflessi di petalo di rosa. Il naso offre sottili suggerimenti di note di frutta al primo getto, con fragoline di bosco, pesca di cespugli e kumquat. Al palato si sviluppano frutti rossi densi, lussureggianti, carnosi e neri, aggiungendo alcuni sapori indulgenti ma anche una sensazione croccante. Una finitura sottile sostenuta da profumi simili allo iodio offre freschezza sapida e sapori salini corposi.

---



cod. 06067

## SPUM.CA'DE BOSCO BRUT 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosco", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.

---



cod. 06123

## CHAMPAGNE LANSON BLACK BRUT 1/ 75CL

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunar.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La Casa di Lanson è stata fondata nel 1760 da François Delamotte, un personaggio influente nella società Reims. Comproprietario, insieme a sua moglie, di una vigna poco consistente in Cumières e Ay, ha deciso di fondare una propria casa Champagne - uno dei primi mai di esistere. Nel 1798, Nicolas-Louis Delamotte, il figlio più giovane, ha preso il posto di suo padre. Dopo essere stato ammesso come cavaliere dell'Ordine di Malta in giovanissima età, ha deciso di utilizzare la croce di Malta come emblema della Casa. Ora rivisitata, la croce Lanson è diventata l'icona della società. Jean-Baptiste Lanson, un amico di lunga data e socio successiva dei Delamottes, a poco a poco ha cominciato a giocare un ruolo sempre più importante nella gestione della casa. La casa poi ha preso il nome di Lanson Père et Fils. Jean-Baptiste ha lavorato per sviluppare il business al di fuori della Francia, e in particolare in Gran Bretagna. La Casa di Lanson è il fornitore ufficiale della corte britannica dal 1900. Più tardi, Lanson divenne anche l'unico Champagne del principato di Monaco. Descrizione: Colore giallo dorato e nel bicchiere forti profumi di vaniglia fiori d'arancia e miele. Ricco, morbido, fine e persistente con un finale armonico.

---



cod. 06124

## CHAMPAGNE LANSON WHITE BRUT 1/ 75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla, agrumi e menta

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: Fondata nel 1760, la Maison Lanson rimane di proprietà della famiglia e festeggia con orgoglio quest'anno il suo 260 anniversario. La freschezza e la vitalità dei suoi vini, fondamentali per lo stile Lanson, sono strettamente legate all'impegno storico della Maison nell'utilizzare un metodo di vinificazione tradizionale. Presente nei cinque continenti, Champagne Lanson è particolarmente rinomato in Inghilterra dove detiene il mandato reale assegnato dalla regina Vittoria ininterrottamente dal 1900. Descrizione: Uno Champagne rose' che è una meraviglia scoperta. ROSA chiaro vivace e brillante con forti sentori di frutta rossa e sottobosco, sapido minerale e persistente.

---



cod. 06125

## CHAMPAGNE LANSON ROSE' BRUT 1/ 75CL

**AFFINAMENTO:** 48 mesi sui lieviti in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori gialli, agrumato, sapido

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, crostacei, pesce e crostacei al vapore.

Storia: Fondata nel 1760, la Maison Lanson rimane di proprietà della famiglia e festeggia con orgoglio quest'anno il suo 260 anniversario. La freschezza e la vitalità dei suoi vini, fondamentali per lo stile Lanson, sono strettamente legate all'impegno storico della Maison nell'utilizzare un metodo di vinificazione tradizionale. Presente nei cinque continenti, Champagne Lanson è particolarmente rinomato in Inghilterra dove detiene il mandato reale assegnato dalla regina Vittoria ininterrottamente dal 1900. Descrizione: Uno Champagne rose' che è una meraviglia scoperta. ROSA chiaretto vivace e brillante con forti sentori di frutta rossa e sottobosco, sapido minerale e persistente.

---



cod. 06227

## SPUM.BERLUCCHI 61 ROSE' 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** metodo classico 24 mesi in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta

Note descrittive: arancia rossa, melograno, crosta di pane, cremoso e abbastanza persistente

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

Abbinamento: antipasti di mare, pesce affumicato, risotto ai funghi.

Storia: La cantina Berlucchi è un grande simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo: il nome che ha dato origine alla produzione di spumanti Metodo Classico in Franciacorta e che rimane il punto di riferimento di tante generazioni. Fu fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, discendente della nobile famiglia dei Lana de' Terzi, assieme all'amico Giorgio Lanciani e all'enologo Franco Ziliani, all'epoca giovane diplomato alla Scuola Enologica di Alba. Era l'inizio di una storia leggendaria: dalle intuizioni di Franco Ziliani e dal suo desiderio di creare una bollicina "alla maniera dei francesi" nacque nel 1961 il primo Pinot di Franciacorta, capostipite di tutti gli spumanti Franciacorta. Il grande successo riscontrato da Guido Berlucchi spinse, nel corso degli anni e dei decenni, altri produttori a intraprendere la stessa strada, trasformando il territorio in quello che per noi oggi rappresenta la culla del Metodo Classico italiano. Oggi le cantine Berlucchi sono gestite dalla famiglia Ziliani: Cristina, Arturo e Paolo hanno fatti propri gli insegnamenti del padre Franco e hanno raccolto l'eredità di Guido. Oltre agli 85 ettari di proprietà questa realtà produttiva ne gestisce altri 450, per un totale che supera abbondantemente i 500 ettari. I Franciacorta Berlucchi sono il frutto di una grande storia ed esprimono al massimo lo "stile Franciacorta", simbolo del made in Italy. Tutte le etichette prodotte non sono solamente grandi bollicine ma anche una brillante pagina di storia enologica, una storia che accomuna tutti gli italiani e che li rende orgogliosi delle proprie tradizioni. Descrizione: Un franciacorta dal colore rosa tenue caratterizzato da una bollicina fine e persistente. Si presenta brillante e vivace, al sapore si nota subito la forte presenza floreale e di frutta candita. Armonico e persistente.

---



cod. 06248

## SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA BB 75CL BTBIANCA

**AFFINAMENTO:** 60 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta, secondi di carne.

Storia: Proprio nel cuore del territorio franciacortino che sorge la Dimora Storica dei Conti Ducco. La magia di questa villa quattrocentesca risiede nella capacità di saper narrare, attraverso le quarantasette stanze, gli innumerevoli affreschi e le preziose statue, la maestosità di 1900 anni di storia della nobile famiglia. Descrizione: Nel calice si presenta dorato e luminoso, fresco e persistente, con sentori floreali e di frutta secca. Forti note di briosche e lievitati. Una bollicina fine e persistente.

---



cod. 06265

## CHAMPAGNE CLICQUOT S.PIETROB URGO 1,5 MAGNUM

La maison Veuve Clicquot è una delle più grandi e prestigiose case produttrici di Champagne, forte di una lunghissima tradizione e di una fama intercontinentale. La sua storia ebbe inizio nel 1772, quando Philippe Clicquot inaugurò un'attività vinicola a Reims dalla forte vocazione internazionale, basti pensare che il primo carico di vini venne spedito a Venezia. La maison passò poi nelle mani del figlio Francois, che morì prematuramente nel 1800, lasciando tutto in eredità alla giovane vedova Barbe-Nicole Ponsardin, passata alla storia come Madame Clicquot. Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, vivace e brillante. Nel bicchiere forti note di frutta secca e pasticceria viennese, un bouquet intenso e complesso, fine e armonico con una piacevole persistenza.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta bianca matura e essiccata

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: antipasti di mare, pesce alla griglia, crostacei, parmigiano regiano dop.

---



cod. 06305

## CHAMPAGNE DE LAMOTTE BRUT 1/75CL

Nel 1760 a Reims da Francois Delamotte, proprietario viticolo e magistrato della città. Nel 1798 il figlio Nicolas Louis Delamotte, cavaliere dell'Ordine di Malta e Presidente della Camera di Commercio di Reims, ne prende le redini e adotta come simbolo la Croce dei Cavalieri di Malta. Situata nel cuore della Côte des Blancs, in Le-Mesnil-sur-Oger, la casa Delamotte divide con la sua casa vicina, Champagne Salon, la stessa ambizione: fanno parte infatti di uno stesso gruppo commerciale, dividono le stesse vigne ed hanno un capo di cantina comune. Per chi cerca l'eleganza e la purezza di espressione dello Chardonnay, Delamotte rappresenta un valore sicuro. Oggi Delamotte è una piccola maison di champagne di alto livello qualitativo. Descrizione: Di un colore brillante e vivace che va nel giallo dorato, forti sentori di frutta secca e scorza d'agrumi, fiori d'arancia e miele. ricco e sapido con una piacevole persistenza.

**AFFINAMENTO:** 21 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: aperitivo.

---



cod. 06317

## SPUM.KIUS BRUT MILLESIMATO 1/75

**AFFINAMENTO:** 24 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Bellone.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di carne.

Storia: Quella di Marco Carpineti è una storia che può essere concentrata in due semplici frasi: "abitiamo la terra, viviamo il territorio". Concetti chiari e precisi, custodi di una filosofia di lavoro che nasce molti anni fa. Ci troviamo a Cori, piccolo comune del versante meridionale del Lazio, abbracciato da distese di viti e ulivi, situato tra i monti Lepini, i Colli Albani e la Pianura Pontina, lì dove vengono accudite le prime vigne della famiglia insieme al resto della biodiversità rurale. Spinto da una forte passione per la natura, Marco Carpineti prende in mano le redini dell'attività, trasformando quella che era una piccola azienda agricola, in una cantina modello. Nel 1994 inizia il percorso biologico, che vede Marco essere assoluto protagonista: non solo vengono banditi diserbanti e prodotti chimici vari, ma imbecca una strada in cui l'incremento della qualità fosse direttamente proporzionale ad un approccio eco-sostenibile. Gli ettari di proprietà sono oltre 50, distesi su terreni di origine vulcanica ed esposti a sud-ovest, particolarmente vocati alla viticoltura anche grazie alla loro vicinanza sia alla montagna che al mare, cosa permette di esaltare il ricco patrimonio organolettico dei vitigni allevati. Il Bellone, il Nero Buono e Greco Moro, rappresentano le uve tipiche del territorio sulle quali Marco ha voluto fortemente scommettere, declinandoli così come vuole la più antica tradizione, oppure osando (con successo) attraverso una spumantizzazione secondo il Metodo Classico. Tra le altre varietà presenti, molta cura viene riservata anche al Cesanese ed al Montepulciano. Le tecnologie utilizzate, sia nel lavoro in vigna che in cantina, sono all'avanguardia e i vini firmati Carpineti si impongono sul mercato con una qualità positivamente riconosciuta dalla critica, non solo italiana, ma anche estera. Vini che rappresentano fedelmente il terroir che li vede nascere, schietti, godibilissimi, imperdibili per ogni amante del buon bere. Descrizione: Giallo paglierino, al naso presenta tipiche note fragranti di crosta di pane e lievito, seguite da ananas, mango e frutta esotica, con accenni di mandorla e nocciola tostata, e una spiccata mineralità.

---



cod. 06324

## SPUM.DEBERNARD VALDOBBIADENE 1,5LT

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano DOCG.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---



cod. 06331

## CHAMPAGNE LANSON BLACK BRUT 1/1,5LT WOOD

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunar.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La Casa di Lanson è stata fondata nel 1760 da François Delamotte, un personaggio influente nella società Reims. Comproprietario, insieme a sua moglie, di una vigna poco consistente in Cumières e Ay, ha deciso di fondare una propria casa Champagne - uno dei primi mai di esistere. Nel 1798, Nicolas-Louis Delamotte, il figlio più giovane, ha preso il posto di suo padre. Dopo essere stato ammesso come cavaliere dell'Ordine di Malta in giovanissima età, ha deciso di utilizzare la croce di Malta come emblema della Casa. Ora rivisitata, la croce Lanson è diventata l'icona della società. Jean-Baptiste Lanson, un amico di lunga data e socio successiva dei Delamottes, a poco a poco ha cominciato a giocare un ruolo sempre più importante nella gestione della casa. La casa poi ha preso il nome di Lanson Père et Fils. Jean-Baptiste ha lavorato per sviluppare il business al di fuori della Francia, e in particolare in Gran Bretagna. La Casa di Lanson è il fornitore ufficiale della corte britannica dal 1900. Più tardi, Lanson divenne anche l'unico Champagne del principato di Monaco. Descrizione: Colore giallo dorato e nel bicchiere forti profumi di vaniglia fiori d'arancia e miele. Ricco, morbido, fine e persistente con un finale armonico.

---



cod. 06332

## CHAMPAGNE LANSON ROSE' BRUT 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** 48 mesi sui lieviti in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori gialli, agrumato, sapido

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Menuier.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, crostacei, pesce e crostacei al vapore.

Storia: Fondata nel 1760, la Maison Lanson rimane di proprietà della famiglia e festeggia con orgoglio quest'anno il suo 260 anniversario. La freschezza e la vitalità dei suoi vini, fondamentali per lo stile Lanson, sono strettamente legate all'impegno storico della Maison nell'utilizzare un metodo di vinificazione tradizionale. Presente nei cinque continenti, Champagne Lanson è particolarmente rinomato in Inghilterra dove detiene il mandato reale assegnato dalla regina Vittoria ininterrottamente dal 1900. Descrizione: Uno Champagne rose' che è una meraviglia scoperta. ROSA chiaro vivace e brillante con forti sentori di frutta rossa e sottobosco, sapido minerale e persistente.

---



cod. 06447

## SPUM.MONTENISA FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS 1/75CL



cod. 06625

## SPUM.VAL.D'OCA VALDOBBIADENE MILLES.NERO 1/3LT

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco DOC

Note descrittive: mela golden e agrumi, piacevole e fresco.

Vitigni:Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini,antipasti di pesce.

Storia:Fondata nel 1952 la cantina Val d'Oca nasce in Veneto, a Valdobbiadene, dallo spirito di cooperazione dei produttori della zona, che agli inizi degli anni 50 si uniscono per dare origine a quella che attualmente è la più grande cooperativa vitivinicola di Conegliano e Valdobbiadene. Oggi la cooperativa conta infatti più di 600 soci viticoltori e oltre 1000 ettari vitati, con attrezzature moderne e tecnologie avanzate in cantina, associate a continui processi di formazione e miglioramento della viticoltura e della produzione delle uve. La materia prima riveste infatti il ruolo primario per l'azienda che si concentra costantemente sulla ricerca della qualità, l'innovazione e lo sviluppo di processi sempre più efficienti e personalizzati per garantire l'eccellenza dalla vigna alla messa in bottiglia. I soci sono così assistiti e guidati da esperti agronomi, consulenti e tecniche sempre all'avanguardia, come la mappatura satellitare dei vigneti, selezione dei migliori cru, avviamento alla produzione in agricoltura biologica e relative conversioni dei vigneti, investimenti nel comparto di vinificazione e controlli di laboratorio. La cantina negli ultimi anni ha inoltre incrementato non solo il numero di bottiglie prodotte ma investito ingenti risorse per lo sviluppo del marketing e per le esportazioni internazionali, che arrivano a circa il 25% per 33 paesi raggiunti. Descrizione: Delicati profumi di merla golden ed agrumi che si uniscono a morbide sensazioni floreali. Il sorso è delicatamente sapido ed attraversato ad una delicata nota di freschezza. Piacevole il ritorno agrumato.



cod. 06666

## CHAMPAGNE MOET&CHANDON 1/1,5LT RESERVA BLU

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta,secondi di carne.

Storia: La maison di Champagne Mo t & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Mo t, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Mo t, sviluppò la reputazione internazionale della maison.Jean-Rémy Mo t ha creato la cuvée emblematica della maison, Mo t Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Mo t & Chandon per celebrare una vittoria. Descrizione: Uno Champagne dal profilo avvolgente,ricco e morbido, con un perlage fine e una bollicina persistente, freco sapido e fruttato. Von una lunga persistenza sul finale e una spiccata freschezza. Armonico e equilibrato.



cod. 06668

## CHAMPAGNE CLICQUOT RICH 1/75CL

La maison Veuve Clicquot è una delle più grandi e prestigiose case produttrici di Champagne, forte di una lunghissima tradizione e di una fama intercontinentale. La sua storia ebbe inizio nel 1772, quando Philippe Clicquot inaugurò un'attività vinicola a Reims dalla forte vocazione internazionale, basti pensare che il primo carico di vini venne spedito a Venezia. La maison passò poi nelle mani del figlio Francois, che morì prematuramente nel 1800, lasciando tutto in eredità alla giovane vedova Barbe-Nicole Ponsardin, passata alla storia come Madame Clicquot, ovvero la Grande Dame dello Champagne. A soli 27 anni la vedova Clicquot assunse le redini della maison dimostrando energia, intelligenza, coraggio e determinazione, diventando una delle prime donne imprenditrici di tutti i tempi, sfidando i luoghi comuni e le abitudini sociali. Oggi la maison fa parte del prestigioso gruppo del lusso LVMH e continua a produrre Champagne con la stessa passione e voglia di sperimentare che ha animato l'attività pionieristica della Grande Dame. Giallo dorato, con piacevoli note agrumate, fresco equilibrato e cremoso. Ottimo come aperitivo aggiungendo in calice, ghiaccio con lime, pompelmo o addirittura peperone e sedano.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di carne.



cod. 06720

## CHAMPAGNE BOLLINGER SCIABOLLY SPECIAL CUVÉE 1/75CL

Storia: Mitica e senza tempo, la Maison di Champagne Bollinger, conosciuta come "Boll" in Champagne e soprannominata "Bolly" dagli inglesi, fa parte della piccola cerchia delle grandi Maison di Champagne. Lo stile dello Champagne Bollinger è definito dalla precisione esemplare apportata ad ogni momento dell'elaborazione. Questo gusto per l'eccellenza simboleggia tutta la cultura dello Champagne Bollinger: rispetto della tradizione, remuage a mano delle bottiglie, tappatura al sughero delle bottiglie magnum di riserva, ultimo fabbricante di botti nella regione dello Champagne. Più che un'arte, è un patrimonio. Descrizione: Uno Champagne intramontabile, color giallo paglierino con riflessi dorati, fiori bianchi al naso e forti note di fermentazione anche al palato come brioche e pan pepato. Morbido, fresco fine e persistente.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta, frutta gialla, miele, fine e abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi, carni bianche, salumi e formaggi



cod. 06745

## CHAMPAGNE MOËT&CHANDON ICE ROSE' 75CL

**AFFINAMENTO:** acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutti rossi, mirtilli, fiori bianchi, fresco e abbastanza persistente

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, fuffa, sushi e sashimi.

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison. Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante. Descrizione: Rosa chiaro e brillante con una forte vivacità nel bicchiere, fiori e frutti di bosco arrivano subito al naso. Fine e fresco, abbastanza persistente.



cod. 06749

## CHAMPAGNE MOËT&CHANDON "BLU" RESERVE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocchie tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta, secondi di carne.

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison. Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Descrizione: Uno Champagne dal profilo avvolgente, ricco e morbido, con un perlage fine e una bollicina persistente, freco sapido e fruttato. Von una lunga persistenza sul finale e una spiccata freschezza. Armonico e equilibrato.



cod. 06767

## CHAMPAGNE DOM PERIGNON ASTUCC. 2012 1/75CL

**AFFINAMENTO:** metodo classico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, note di pasticceria.

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero.

Abbinamento: si abbina a sauté di vongole, zuppe e risotti a base di pesce, piatti di pesce al forno o al vapore.

Storia: Lo champagne Dom Pérignon deve il suo nome al famoso monaco e procuratore dell'abbazia di Hautvillers nel 1668, Pierre Pérignon detto Dom Pérignon, il quale, secondo la leggenda, avrebbe elaborato il primo champagne della storia. Sarà lo stesso Pierre Pérignon, nel 1669, a trasmettere la tecnica al benedettino Thierry Ruinart. Così, nel 1729, Ruinart diventa la prima maison di Champagne. Dal 1 gennaio 2019, Vincent Chaperon è succeduto a Richard Geoffroy come Chef de Caves di Dom Pérignon.

Descrizione: Di un bel giallo dorato e intenso, maturo e coniugato perfettamente con la freschezza che lo contraddistingue. Minerale e iodato, sapido e fresco con forti note di pasticceria e buona persistenza. Finale morbido e armonico.

---



cod. 06833

## SPUM.VAL.D'OCA BLU PROSECCO MILLESIMATO MAGNUM

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: pesca gialla, fiori bianchi, fresco e beverino.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, antipasti di carne e pesce.

Storia: Fondata nel 1952 la cantina Val d'Oca nasce in Veneto, a Valdobbiadene, dallo spirito di cooperazione dei produttori della zona, che agli inizi degli anni 50 si uniscono per dare origine a quella che attualmente è la più grande cooperativa vitivinicola di Conegliano e Valdobbiadene. Oggi la cooperativa conta infatti più di 600 soci viticoltori e oltre 1000 ettari vitati, con attrezzature moderne e tecnologie avanzate in cantina, associate a continui processi di formazione e miglioramento della viticoltura e della produzione delle uve. La materia prima riveste infatti il ruolo primario per l'azienda che si concentra costantemente sulla ricerca della qualità, l'innovazione e lo sviluppo di processi sempre più efficienti e personalizzati per garantire l'eccellenza dalla vigna alla messa in bottiglia. I soci sono così assistiti e guidati da esperti agronomi, consulenti e tecniche sempre all'avanguardia, come la mappatura satellitare dei vigneti, selezione dei migliori cru, avviamento alla produzione in agricoltura biologica e relative conversioni dei vigneti, investimenti nel comparto di vinificazione e controlli di laboratorio. La cantina negli ultimi anni ha inoltre incrementato non solo il numero di bottiglie prodotte ma investito ingenti risorse per lo sviluppo del marketing e per le esportazioni internazionali, che arrivano a circa il 25% per 33 paesi raggiunti. Descrizione: Perlage fine e delicati profumi di pesca ed agrumi che precedono un sorso morbido e fresco

---



cod. 06853

## SPUM.FOSS MARAI VALDOBBIADENE SUP. BRUT 1/75CL DOCG

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di pesce.

Storia: Foss Marai è certamente uno dei nomi irrinunciabili nel contesto del Prosecco di qualità e nella viticoltura italiana. Si tratta di una cantina lungimirante e ambiziosa che ha deciso di puntare fermamente sulla qualità e sull'eleganza, ma anche sulla fedeltà alle caratteristiche di un territorio celebre e vocato alla produzione di vini e spumanti. In questo modo si è conquistata numerosi

apprezzamenti e un ruolo da protagonista nella scena nazionale e internazionale, dove svolge, ormai da anni, un importante ruolo come testimonial della spumantistica made in Italy. Prende il nome dal toponimo di una valle nella zona di Guia, chiamata Marai, nel cuore del territorio del Prosecco Docg di Conegliano Valdobbiadene, dove ha sede la cantina, in uno splendido contesto collinare ricoperto da vigne di Glera. Descrizione: Dal colore brillante, fresco, fruttato,beverino.

---



cod. 06987

## SPUM.TAGLIAMARE BRUT ARGIOLAS 1/75C

SPUM.TAGLIAMARE BRUT ARGIOLAS 1/75C

---



cod. 06988

## CHAMPAGNE BOLLINGER S.CUVEE 1/75C

Storia: Mitica e senza tempo, la Maison di Champagne Bollinger, conosciuta come "Boll" in Champagne e soprannominata " Bolly" dagli inglesi, fa parte della piccola cerchia delle grandi Maison di Champagne. Lo stile dello Champagne Bollinger è definito dalla precisione esemplare apportata ad ogni momento dell'elaborazione. Questo gusto per l'eccellenza simboleggia tutta la cultura dello Champagne Bollinger: rispetto della tradizione, remuage a mano delle bottiglie, tappatura al sughero delle bottiglie magnum di riserva, ultimo fabbricante di botti nella regione dello Champagne. Più che un'arte, è un patrimonio. Descrizione: Uno Champagne intramontabile, color giallo paglierino con riflessi dorati, fiori bianchi al naso e forti note di fermentazione anche al palato come brioche e pan pepato. Morbido, fresco fine e persistente.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta, miele.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: aperitivo, crostacei, sushi,salumi,formaggi.

---



cod. 07136

## V.PREISINGER ST LAURENT ANCESTRAL 1/75CL



cod. 07164

## SPUM.ZONIN PROSECCO 1821 DOC. 12/20 CL.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Prosecco DOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco.

Vitigni:Glera.

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di carne.

Storia:Era il 1821 quando a Gambellara, piccolo centro a pochi chilometri da Vicenza fra le colline da sempre destinate alla coltivazione dell'uva, Giovanni Battista e Girolamo Antonio Zonin, avviano quella collaborazione con i produttori locali che condurrà a un modello imprenditoriale di successo. Passati 100 anni, nell'immediato post Grande Guerra Domenico Zonin, a soli 22 anni, grazie a una legittima ricevuta dal padre inizia una limitata produzione propria di vini e liquori. In bicicletta, quindi nel raggio di territorio raggiungibile con la sola forza delle proprie gambe, Domenico parte con la distribuzione e di fatto dà il via all'attività delle Cantine Zonin. Passano gli anni, l'azienda cresce e nel 1960, in pieno boom economico, inizia l'ampliamento tramite acquisizioni di diversi terroir d'eccellenza, in Italia e all'estero. Descrizione: Giallo paglierino,molto fruttato, aromatico con ricordo di fiori di glicine e mela renetta. Fresco e di grande armonia con una leggera nota di mandorla dolce, tipica delle uve Prosecco.

---



cod. 07186

## SPUM.SAN SALVATORE GIOI' MILLESIMATO BRUT ROSE' 1/75

**AFFINAMENTO:** per 24 mesi in bottiglia con lieviti e successivi 3 mesi dopo la sboccatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Fiano Paestum IGP.

fruttato, agrumato, floreale, fragrante, fresco, sapido, equilibrato, morbido, intenso e con un perlage fine e persistente.

Vitigni: Aglianico.

Abbinamento: Abbinamento: è ideale con il risotto alla pescatora, la mozzarella di bufala, la carne bianca e i formaggi freschi.

Storia: l'Azienda Agricola San Salvatore 1988 nasce dalla volontà di Peppino Pagano (già noto imprenditore cilentano) di affacciarsi nel mondo del vino avvalendosi della collaborazione di professionisti (Riccardo Cotarella, enologo, in primis) che come lui hanno creduto in questo progetto ambizioso che in pochi anni ha sancito un ottimo posizionamento e prestigiosi riconoscimenti nel campo nazionale ed estero.L'azienda ha intrapreso pratiche enologiche, biologiche e biodinamiche che, nel pieno rispetto della biodiversità, valorizzano il territorio e l'identità ecologica referenziale. Curiosità: l'azienda nasce nel cuore del Parco Nazionale del Cilento: una terra antica, ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. La cantina si trova nella stessa zona dove gli Antichi Greci ormai 3000 anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono per la prima volta i vitigni oggi considerati tipici. I vini prodotti sono ottenuti dalle tipiche cultivar campane (Fiano, Greco, Falanghina, Aglianico) e qualche sparuta proposta con uve internazionali. Descrizione: lo Spumante Gioi' Rosato della Cantina San Salvatore ha un colore rosa tenue con perlage fine ed intenso. All'olfatto presenta sentori fruttati di sottobosco e agrumi, note floreali di glicine e lavanda e ricordi di pasticceria e pane fresco. Al gusto è intenso, fragrante, morbido, sapido, fresco ed avvolgente, ben equilibrato e armonioso con una grande persistenza finale.

---



cod. 07191

## SPUM.CASA SETARO CAPRETTONE PIETRAFUMANTE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per 30 mesi sui lieviti. Sboccatura in primavera del 3 anno dalla vendemmia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 C.

Note descrittive: floreale, fragrante, agrumato, con un perlage fine e persistente, elegante, sapido, fresco ed intenso.

Vitigni: Caprettone.

Abbinamento:: ideale con tartare di pesce, con pesce e crostacei al vapore, con risotto ai frutti di mare, con sushi e sashimi, e con formaggi freschi.

Storia: Casa Setaro sorge a Trecase, in provincia di Napoli, all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio, dal 1995 è Riserva della Biosfera dell'UNESCO. La sua storia è legata da sempre all'insieme di tre elementi: la terra vulcanica, il clima mitigato dal mare del Golfo di Napoli e la meticolosa esperienza di una famiglia, impegnata a tramandare l'amore e il rispetto per la viticoltura da padre in figlio. Descrizione: lo Spumante Pietrafumante di Casa Setaro si presenta con un colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Al naso ha sentori floreali di ginestra e fiori bianchi, con note fragranti di pane e agrumi a polpa bianca. Al palato è elegante e fresco, di grande struttura, intenso e persistente, e con una grande mineralità.

---



cod. 07248

## SPUM.FRANCIACORTA MONTE ROSSA SATEN 1/75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, sushi e sashimi.

Storia: La cantina Monte Rossa è uno dei punti di riferimento della Franciacorta e una delle più blasonate case produttrici di spumanti in Italia. Stata fondata nel 1972 da Paolo Rabotti che, nel 1992, ha affidato l'intera gestione al figlio Emanuele che oggi, con grandissimo entusiasmo, segue la produzione in cantina, cercando di introdurre costantemente qualche novità, soprattutto per quanto riguarda l'innovazione e la tecnologia. Un esempio a questo proposito è la nuova struttura realizzata nel 2000, in grado di sfruttare la forza di gravità, consentendo di utilizzare il meno possibile le pompe e proteggendo il vino dall'ossidazione. Il resto lo fanno i bellissimi vigneti di Monte Rossa, caratterizzati da un territorio che presenta un microclima davvero perfetto per la produzione di materie prime di qualità, poiché inserito in quella fascia collinare che chiude il Lago d'Iseo, separandolo dalla pianura. I terreni da cui nascono i vini Monte Rossa sono morenici di origine glaciale, capaci di donare ai vini la perfetta dose di sapidità ed eleganza. Un altro elemento che contribuisce a donare equilibrio nel tempo agli spumanti della cantina è, oltre all'utilizzo della barrique per la fermentazione per circa il 60% dei mosti, il costante impiego di vino di riserva, che viene ogni anno tenuto da parte, consentendo così di dare uniformità ai Franciacorta col susseguirsi degli anni e a mettere a punto ben preciso e riconoscibile. Morbidezza, sapidità ed equilibrio sono gli elementi che contraddistinguono i Franciacorta di Monte Rossa, ormai divenuta una eccellenza nel panorama vitivinicolo della Franciacorta. Se si vuole conoscere la Franciacorta si deve senza ombra di dubbio passare da Monte Rossa. Descrizione: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati ed un perlage finissimo, al naso si alternano sensazioni di brioches, mandorle, ananas e zucchero a velo. In bocca è spumeggiante e fresco, sapido al punto giusto e con un corpo appropriato.

---



cod. 07268

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta, pane

Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, formaggi freschi, sushi e sashimi.

Storia: Roederer è una delle storiche e più prestigiose maison di Champagne, un nome conosciuto e stimato in tutto il mondo per etichette di eccellente valore, tra cui il celebre Cristal, vero e proprio astro intramontabile, paradigma di lusso, qualità e ricchezza. Venne fondata a Reims da Louis Roederer nel 1776, nello stesso anno in cui nascevano gli Stati Uniti d'America. Nel corso dei secoli questa maison si è sempre distinta per espressioni inimitabili, affrontando con slancio anche i periodi bui delle sue guerre mondiali. Dopo oltre due secoli e messo di storia gli Champagne Roederer sono rimasti un simbolo di eccellenza e la maison, guidata tuttora dai discendenti diretti del fondatore, si distingue fieramente come una delle ultime grandi maison rimaste a gestione familiare indipendente. I vigneti di proprietà della famiglia Roedere si estendono per 240 ettari nella Vallée de la Marne e comprendono esclusivamente Grands e Premiers Crus, per un totale di 410 appezzamenti. Con la coscienza che grandi etichette possano nascere solo dalla terra e da una cura scrupolosa dei vigneti, la maison è sempre più in linea coi principi dell'agricoltura biodinamica, approfondendo lo studio delle biodiversità e preservando l'originalità di ogni appezzamento. Descrizione: alla vista appare brillante con una bollicina fine e persistente, ricco di aromi dalla frutta gialla ai fiori bianchi, al gusto equilibrato e abbastanza armonico.



cod. 07269

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER MAGNUM 1/1,5 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta, pane

Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, formaggi freschi, sushi e sashimi.

Storia: Roederer è una delle storiche e più prestigiose maison di Champagne, un nome conosciuto e stimato in tutto il mondo per etichette di eccellente valore, tra cui il celebre Cristal, vero e proprio astro intramontabile, paradigma di lusso, qualità e ricchezza. Venne fondata a Reims da Louis Roederer nel 1776, nello stesso anno in cui nascevano gli Stati Uniti d'America. Nel corso dei secoli questa maison si è sempre distinta per espressioni inimitabili, affrontando con slancio anche i periodi bui delle sue guerre mondiali. Dopo oltre due secoli e messo di storia gli Champagne Roederer sono rimasti un simbolo di eccellenza e la maison, guidata tuttora dai discendenti diretti del fondatore, si distingue fieramente come una delle ultime grandi maison rimaste a gestione familiare indipendente. I vigneti di proprietà della famiglia Roedere si estendono per 240 ettari nella Vallée de la Marne e comprendono esclusivamente Grands e Premiers Crus, per un totale di 410 appezzamenti. Con la coscienza che grandi etichette possano nascere solo dalla terra e da una cura scrupolosa dei vigneti, la maison è sempre più in linea coi principi dell'agricoltura biodinamica, approfondendo lo studio delle biodiversità e preservando l'originalità di ogni appezzamento. Descrizione: alla vista appare brillante con una bollicina fine e persistente, ricco di aromi dalla frutta gialla ai fiori bianchi, al gusto equilibrato e abbastanza armonico.



cod. 07270

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER ROSE' 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC

Note descrittive: floreale, speziato, frutta secca, cacao, ricco e persistente

Vitigni: Pinot Meunier Chardonnay, Pinot Noir

Abbinamento: pesce alla griglia, pesce affumicato, risotto ai funghi.

Storia: Roederer è una delle storiche e più prestigiose maison di Champagne, un nome conosciuto e stimato in tutto il mondo per etichette di eccellente valore, tra cui il celebre Cristal, vero e proprio astro intramontabile, paradigma di lusso, qualità e ricchezza. Venne fondata a Reims da Louis Roederer nel 1776, nello stesso anno in cui nascevano gli Stati Uniti d'America. Nel corso dei secoli questa maison si è sempre distinta per espressioni inimitabili, affrontando con slancio anche i periodi bui delle sue guerre mondiali. Dopo oltre due secoli e messo di storia gli Champagne Roederer sono rimasti un simbolo di eccellenza e la maison, guidata tuttora dai discendenti diretti del fondatore, si distingue fieramente come una delle ultime grandi maison rimaste a gestione familiare indipendente. I vigneti di proprietà della famiglia Roederer si estendono per 240 ettari nella Vallée de la Marne e comprendono esclusivamente Grands e Premiers Crus, per un totale di 410 appezzamenti. Con la coscienza che grandi etichette possano nascere solo dalla terra e da una cura scrupolosa dei vigneti, la maison è sempre più in linea coi principi dell'agricoltura biodinamica, approfondendo lo studio delle biodiversità e preservando l'originalità di ogni appezzamento. Assemblaggi molto equilibrati in cantina e lunghi tempi di riposo e maturazione sono gli altri due ingredienti su cui si fonda l'eccellenza degli champagne Roederer. Descrizione: Il Brut Vintage Rosé si palesa nel calice con un colore rosa ramato ed un perlage fine e persistente. Un naso estremamente variegato, in cui la ricchezza di sfumature non preclude la solarità generosa che il liquido porta in dote. Agrumi, crema pasticciera, ribes e rosa canina sono solo alcuni dei descrittori che balenano nella mente alla prima olfazione. In bocca è fresco, sapido e persistente



cod. 07292

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD AST. 1/75CL

Storia: Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiare. Descrizione: Giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, floreale, crosta di pane forte al naso, miele e vaniglia e al gusto intenso e persistente. Ricco, fine e armonico.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.



cod. 07293

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC ROSE' 1/75CL

Storia: Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiarla. Descrizione: al colore si presenta rosa chiaro, i suoi profumi fruttati si fanno subito sentire nel bicchiere. fresco e floreale, persistente e armonico.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta rossa, floreale, speziato

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi e sashimi, dolci di pasta frolla e frutti rossi.

---



cod. 07294

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC GREEN 1/75CL

Storia: Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiarla. Descrizione: Champagne Armand De Brignac Green fu realizzato in onore del vincitore del Master Tournament Golf, prodotto d'eccellenza e di rara reperibilità. Al colore si presenta giallo dorato, brillante e vivace, con sentori floreali, fine, persistente e armonico.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancio

Vitigni: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

---



cod. 07295

## CHAMPAGNE RUINART BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, frutta matura, mandorle.

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Blend Bianco.

Abbinamento: antipasti di mare, pesce alla griglia, crostacei.

Storia: "R" di Ruinart è uno Champagne Brut realizzato da uno dei nomi più conosciuti della regione. La Maison Ruinart è stata fondata nel lontano 1729 ed è la più antica in assoluto. Ancora oggi ha saputo mantenere inalterato il suo fascino, grazie a una tradizione tramandata per secoli. I suoi Champagne, rappresentano l'eccellenza del territorio e sono simboli indiscussi di eleganza ed equilibrio. Le vigne si trovano in varie zone della regione, il Pinot Noir proviene dall'area della Montagne de Reims, mentre lo Chardonnay soprattutto dalla C te des Blancs. Alle uve di qualità si somma un antico savoir faire artigianale, che guida la creazione delle cuvée di straordinaria ricchezza espressiva. La Maison può contare su storiche caves scavate nel gesso, dove far riposare al buio e in condizioni di umidità e temperatura ideali, i vini in affinamento. Nascono così Champagne indimenticabili, che sono ormai entrati a far parte della ristretta cerchia delle bottiglie imperdibili. Descrizione: giallo intenso con riflessi dorato, fresco e floreale, fine e persistente.

---



cod. 07296

## CHAMPAGNE RUINART ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: lampone, fragoline, ciliegia.

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi e sashimi.

Storia: "R" di Ruinart è uno Champagne Brut realizzato da uno dei nomi più conosciuti della regione. La Maison Ruinart è stata fondata nel lontano 1729 ed è la più antica in assoluto. Ancora oggi ha saputo mantenere inalterato il suo fascino, grazie a una tradizione tramandata per secoli. I suoi Champagne, rappresentano l'eccellenza del territorio e sono simboli indiscussi di eleganza ed equilibrio. Le vigne si trovano in varie zone della regione, il Pinot Noir proviene dall'area della Montagne de Reims, mentre lo Chardonnay soprattutto dalla C te des Blancs. Alle uve di qualità si somma un antico savoir faire artigianale, che guida la creazione delle cuvée di straordinaria ricchezza espressiva. La Maison può contare su storiche caves scavate nel gesso, dove far riposare al buio e in condizioni di umidità e temperatura ideali, i vini in affinamento. Nascono così Champagne indimenticabili, che sono ormai entrati a far parte della ristretta cerchia delle bottiglie imperdibili. Descrizione: al colore si presenta di un rosa tenue, brillante e fine, fruttato, fresco e persistente.

---



cod. 07312

## SPUM.FRANCIACORTA MONTE ROSSA MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio e in botti di rovere

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: floreale, burro e frutta matura.

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, sushi, sashimi.

Storia: La cantina Monte Rossa è uno dei punti di riferimento della Franciacorta e una delle più blasonate case produttrici di spumanti in Italia. stata fondata nel 1972 da Paolo Rabotti che, nel 1992, ha affidato l'intera gestione al figlio Emanuele che oggi,

con grandissimo entusiasmo, segue la produzione in cantina, cercando di introdurre costantemente qualche novità, soprattutto per quanto riguarda l'innovazione e la tecnologia. Un esempio a questo proposito è la nuova struttura realizzata nel 2000, in grado di sfruttare la forza di gravità, consentendo di utilizzare il meno possibile le pompe e proteggendo il vino dall'ossidazione. Il resto lo fanno i bellissimi vigneti di Monte Rossa, caratterizzati da un territorio che presenta un microclima davvero perfetto per la produzione di materie prime di qualità, poiché inserito in quella fascia collinare che chiude il Lago d'Isèo, separandolo dalla pianura. I terreni da cui nascono i vini Monte Rossa sono morenici di origine glaciale, capaci di donare ai vini la perfetta dose di sapidità ed eleganza. Un altro elemento che contribuisce a donare equilibrio nel tempo agli spumanti della cantina è, oltre all'utilizzo della barrique per la fermentazione per circa il 60% dei mosti, il costante impiego di vino di riserva, che viene ogni anno tenuto da parte, consentendo così di dare uniformità ai Franciacorta col susseguirsi degli anni e a mettere a punto ben preciso e riconoscibile. Morbidezza, sapidità ed equilibrio sono gli elementi che contraddistinguono i Franciacorta di Monte Rossa, ormai divenuta una eccellenza nel panorama vitivinicolo della Franciacorta. Se si vuole conoscere la Franciacorta si deve senza ombra di dubbio passare da Monte Rossa. Descrizione: Al naso evoca profumi di frutta tropicale, uniti a cenni minerali e a sentori di pasticceria secca. Al palato si dimostra morbido e fresco, delicato ma persistente.

---



cod. 07327

## SPUM.CONTI DUCCO FRANCIACORTA BB 1,5LT MAGNUM

**AFFINAMENTO:** 60 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta, secondi di carne.

Storia: Proprio nel cuore del territorio franciacortino che sorge la Dimora Storica dei Conti Ducco. La magia di questa villa quattrocentesca risiede nella capacità di saper narrare, attraverso le quarantasette stanze, gli innumerevoli affreschi e le preziose statue, la maestosità di 1900 anni di storia della nobile famiglia. Descrizione: Nel calice si presenta dorato e luminoso, fresco e persistente, con sentori floreali e di frutta secca. Forti note di brioches e lievitati. Una bollicina fine e persistente.

---



cod. 07328

## SPUM.FONTZOPPA RIBONA BRUT MILLESIMATO BIO 1/75CL

**AFFINAMENTO:** rifermentazione in bottiglia per 30 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Colli Maceratesi DOC.

Note descrittive: frutta gialla, fiori bianchi, fresco e sapido.

Vitigni: Maceratino (Ribona).

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi, formaggi, aperitivo.

Storia: Fontezoppa è il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava laddove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varietà di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosità del terreno e la bontà dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalità, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si è trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, e quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra è stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino è un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: lo

Spumante Dosaggio Zero Ribona di Fontezoppa è uno spumante ottenuto tramite il metodo classico, al colore si presenta di un giallo dorato, con una buona bollicina fine e persistente. Si apre con profumi di fiori bianchi, frutta a fiolla matura e pane tostato. Abbastanza armonico e persistente al gusto.

---



cod. 07329

## SPUM.FONTEZOPPA ANNIBAL BRUT ROSE' BIO 1/75CL

**AFFINAMENTO:** rifermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Spumante Marche Rosato Brut VSQ.

Note descrittive: Di colore rosa tenue dai riflessi ramati e una spuma fine e cremosa. Al naso una delicata nota di frutti rossi, lamponi, fragole di bosco.

Vitigni: Lacrima Nera, Sangiovese.

Abbinamento: formaggi, pesce, pizza.

Storia: Fontezoppa e' il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava l'addove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varieta' di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosita' del terreno e la bonta' dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalita, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si e' trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, e' quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra e' stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino e' un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: lo Spumante Rosato Metodo Charmat Brut Annibal della Cantina Fontezoppa si presenta di colore rosa tenue dai riflessi ramati e una spuma fine e cremosa. Al naso ha una delicata nota di frutti rossi, lamponi, fragole di bosco. In bocca ha grande equilibrio e morbidezza, con i frutti rossi impreziositi da una delicata speziatura e da un finale fresco e profumato.

---



cod. 07330

## SPUM.FONTEZOPPA RIBONA MAGNUM 60 MESI 1/1,5 LT

**AFFINAMENTO:** rifermentazione in bottiglia per 30 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Colli Maceratesi DOC.

Note descrittive: frutta gialla, fiori bianchi, freco e sapido.

Vitigni: Maceratino (Ribona).

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi, formaggi, aperitivo.

Storia: Fontezoppa e' il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava l'addove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varieta' di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosita' del terreno e la bonta' dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalita, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si e' trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, e' quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra e' stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino e' un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: lo

Spumante Dosaggio Zero Ribona di Fontezoppa è uno spumante ottenuto tramite il metodo classico, al colore si presenta di un giallo dorato, con una buona bollicina fine e persistente. Si apre con profumi di fiori bianchi, frutta a fiolla matura e pane tostato. Abbastanza armonico e persistente al gusto.

---



cod. 07340

## SPUM.PERUSINI BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** per 5 mesi sui lieviti fini.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Spumante Brut VSQ.

Note descrittive: fruttato, agrumato, fragrante, fine, delicato, di media struttura, sapido, fresco, intenso e abbastanza persistente.

Vitigni: Ribolla Gialla, Chardonnay.

Abbinamento: è ideale come aperitivo e in abbinamento a piatti a base di pesce e con formaggi freschi.

Storia: nel secolo scorso quando ancora imperava la moda dei vini francesi, Giacomo Perusini, nonno dell'attuale proprietaria iniziò la selezione e salvaguardia di alcuni vitigni autoctoni (in particolare il Picolit). Dopo la sua morte prematura nella prima guerra mondiale il suo lavoro fu continuato dalla moglie Giuseppina Perusini Antonini, pittrice, scrittrice, ma anche abile donna d'affari, che iniziò il rilancio dei vini friulani nel mercato nazionale ed internazionale. Suo figlio Gaetano, professore all'Università di Trieste, continuò ed ampliò la ricerca sull'agricoltura ed i vitigni tradizionali, mentre l'altro figlio Giampaolo proseguì in particolare la selezione della Ribolla Gialla. Ora il castello di Rocca Bernarda, sede storica della famiglia, è passato per legato testamentario di Gaetano Perusini all'Ordine di Malta insieme a parte dell'azienda, ma la tradizione familiare continua nella parte rimasta sul colle di Gramogliano lambito dal fiume Judrio fino al 1918 confine tra l'Italia e la Monarchia Austro-ungarica. Oggi conduce l'azienda Teresa figlia di Giampaolo. Come lo zio e la sorella è storica dell'arte ma anche appassionata viticultrice. Nella gestione dell'azienda è oggi aiutata dal marito Giacomo e dai figli Carlo, Tommaso e Michele. Così la tradizione familiare continua sul colle di Gramogliano noto da secoli, come quello di Rosazzo e della Rocca, come i cru hors classe dei Colli Orientali del Friuli. Curiosità: l'Azienda Perusini fa nascere per la prima volta, nei Colli Orientali del Friuli, in località Gramogliano, un Bio Distretto per l'esigenza di raccogliere in un'area geografica ben distinta attività, che come dice la parola, si occupino, utilizzino, promuovano o altrimenti producano prodotti Bio. Ciò che distingue ogni distretto è la propria omogeneità di offerta, coinvolgendo tutte le attività economiche e istituzionali, comprendendo quindi agricoltori, produttori, operatori turistici, strutture ricettive ed amministrazioni sia pubbliche che private ove il modello biologico, con la sua filiera corta, si promuove e fa sistema. Descrizione: lo Spumante Ribolla Gialla Brut dell'Azienda Perusini si presenta con un colore giallo paglierino, brillante con riflessi oro. Perlage fine e cremoso. Al naso ha note di nuances agrumate con sentori di crosta di pane e mela verde, piacevole e delicato. Al palato le note fresche verticali donate dalla ribolla si sposano con la lunghezza e la pienezza aromatica dello chardonnay.

---



cod. 07375

## SPUM.MARTUSCIELLO ASPRINIO AVERSA DOC TARENTIOLI 1/75

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: fruttato, floreale, secco..

Vitigni: Asprino

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di carne.

Storia: La famiglia Martusciello ha il merito di aver portato alla ribalta tipologie di vino come il Gragnano e Lettere. Salvatore Martusciello e sua moglie Gilda, infatti, nella loro cantina di Pozzuoli, hanno davvero restituito valore agli autoctoni campani. Le loro vigne sono situate nella Penisola Sorrentina, nei Campi Flegrei e ad Aversa e sono davvero vini dalle antiche tradizioni

immutate nel tempo, sono davvero "vini di persistenza" come ama definirli lo stesso produttore. Descrizione:Giallo paglia e oro, perlage fine e persistente.Toni di pera e frutta esotica, agrumi e fiori di zagara.Dall'impronta acida, secco e abbastanza morbido.

---



cod. 07380

## SPUM.FONTANAFREDDA ALTA LANGA DOCG BRUT 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Altalanga DOC.

Note descrittive: miele, pesca,sapido e persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir.

Abbinamento: antipasti, formaggi freschi, piatti vegetariani.

Storia:Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata daVittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

---



cod. 07385

## SPUM.VITAGLIANO AMIENS PAS DOSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: Fragrante e fine al palato, con sentori di mela verde e pesca gialla.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta,secondi di carne.

Storia:Azienda vitivinicola a conduzione familiare nata da un'antica passione.Dal 2001 ha ottenuto importanti riconoscimenti regionali e certificazioni di qualità. La sua cantina e i suoi vigneti sono in San martino Valle Caudina (AV), in Irpinia, un territorio vocato al centro del Parco Regionale Del Partenio.La continua ricerca della qualità e la valorizzazione del territorio, mediante l'utilizzo di uve proprie unitamente ad una selezionata distribuzione del prodotto, sono sia il punto di forza che il costante obiettivo dell'azienda. I vini di produzione propria, dopo accurate verifiche enologiche sia in fase di coltivazione dei vigneti che di produzione e invecchiamento, si avvalgono delle denominazioni IRPINIA DOP E CAMPANIA IGP. Descrizione: Dal colore Giallo paglierino. Al naso risulta minerale e con note di fiori bianchi. Fragranza te e fine al palato, con sentori di mela verde e pesca gialla.

---



cod. 07410

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER LA CUVÉE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia e minerale.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, formaggi freschi, sushi e sashimi.

Storia: Tra i marchi più prestigiosi di Champagne, la Maison Laurent-Perrier ha saputo distinguersi nel mondo delle bollicine per uno stile particolare e ben riconoscibile, un mix di eleganza e forte personalità. La storia della cantina risale al 1812 e al suo fondatore André Michel Perlot mentre il nome deriva dalla discendente Mathilde Emilie Perrier, vedova Laurent. La ripresa e l'espansione dell'azienda risale al secondo dopoguerra ed è attribuibile a Bernard de Nonancourt, che incrementò la produzione espandendosi in 147 Paesi nel mondo. Oggi la Maison è guidata dalle sue figlie, Alexandra Pereyre e Stephanie Meneux de Nonancourt, assieme a Stephane Dalyac e Michel. Descrizione: Giallo paglierino brillante dai riflessi dorati e caratterizzato da un perlage fine e persistente. Profumi agrumati, delicate note dolci di miele e camomilla fanno da sfondo a leggere tostature di panificazione. Sorso ampio, fresco, sapido.



cod. 07413

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSE' AST. 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, frutti rosse, floreale

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: Tra i marchi più prestigiosi di Champagne, la Maison Laurent-Perrier ha saputo distinguersi nel mondo delle bollicine per uno stile particolare e ben riconoscibile, un mix di eleganza e forte personalità. La storia della cantina risale al 1812 e al suo fondatore André Michel Perlot mentre il nome deriva dalla discendente Mathilde Emilie Perrier, vedova Laurent. La ripresa e l'espansione dell'azienda risale al secondo dopoguerra ed è attribuibile a Bernard de Nonancourt, che incrementò la produzione espandendosi in 147 Paesi nel mondo. Oggi la Maison è guidata dalle sue figlie, Alexandra Pereyre e Stephanie Meneux de Nonancourt, assieme a Stephane Dalyac e Michel Fauconnet, direttore dei vigneti e Chef de Cave. Descrizione: Rosa lampone con riflessi salmonati, delicato ma vivace e persistente, fine e equilibrato, frutta rossa, frutta matura con finale lungo e persistente.



cod. 07419

## CHAMPAGNE BOLLINGER SCIABOLA 2005 GRAN ANNE' ROSE'

Storia: Mitica e senza tempo, la Maison di Champagne Bollinger, conosciuta come "Boll" in Champagne e soprannominata " Bolly" dagli inglesi, fa parte della piccola cerchia delle grandi Maison di Champagne. Lo stile dello Champagne Bollinger è definito dalla precisione esemplare apportata ad ogni momento dell'elaborazione. Questo gusto per l'eccellenza simboleggia tutta la cultura dello Champagne Bollinger: rispetto della tradizione, remuage a mano delle bottiglie, tappatura al sughero delle bottiglie magnum di riserva, ultimo fabbricante di botti nella regione dello Champagne. Più che un'arte, è un patrimonio. Descrizione: Uno Champagne intramontabile, color giallo paglierino con riflessi dorati, fiori bianchi al naso e forti note di fermentazione anche al palato come brioche e pan pepato. Morbido, fresco fine e persistente.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta,frutta gialla, miele, fine e abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce,crostacei,sushi, carni bianche, salumi e formaggi

---



cod. 07420

## CHAMPAGNE BOLLINGER SCIABOLA 2007 GRAN ANNE'

Storia: Mitica e senza tempo, la Maison di Champagne Bollinger, conosciuta come "Boll" in Champagne e soprannominata " Bolly" dagli inglesi, fa parte della piccola cerchia delle grandi Maison di Champagne. Lo stile dello Champagne Bollinger è definito dalla precisione esemplare apportata ad ogni momento dell'elaborazione. Questo gusto per l'eccellenza simboleggia tutta la cultura dello Champagne Bollinger: rispetto della tradizione, remuage a mano delle bottiglie, tappatura al sughero delle bottiglie magnum di riserva, ultimo fabbricante di botti nella regione dello Champagne. Più che un'arte, è un patrimonio. Descrizione: Uno Champagne intramontabile, color giallo paglierino con riflessi dorati, fiori bianchi al naso e forti note di fermentazione anche al palato come brioche e pan pepato. Morbido, fresco fine e persistente.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fiori bianchi, frutta cotta,frutta gialla, miele, fine e abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: crudi di pesce,crostacei,sushi, carni bianche, salumi e formaggi

---



cod. 07440

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS SILVER 1/75CL

Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiarla.

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-12 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: pasticceria da forno,frutta a polpa bianca,minerale

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, formaggi con breve stagionatura, sushi e sashimi.

---



cod. 07442

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER BLAN C DE BLANCS 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, secondi di carne, sushi e sashimi.

Storia: Tra i marchi più prestigiosi di Champagne, la Maison Laurent-Perrier ha saputo distinguersi nel mondo delle bollicine per uno stile particolare e ben riconoscibile, un mix di eleganza e forte personalità. La storia della cantina risale al 1812 e al suo fondatore André Michel Pierlot mentre il nome deriva dalla discendente Mathilde Emilie Perrier, vedova Laurent. La ripresa e l'espansione dell'azienda risale al secondo dopoguerra ed è attribuibile a Bernard de Nonancourt, che incrementò la produzione espandendosi in 147 Paesi nel mondo. Oggi la Maison è guidata dalle sue figlie, Alexandra Pereyre e Stephanie Meneux de Nonancourt, assieme a Stephane Dalyac e Michel Fauconnet, direttore dei vigneti e Chef de Cave. Descrizione: Giallo paglierino delicato alla vista, con perlage sottile e durevole. Al naso si apre offrendo note minerali e agrumate, seguite poi dagli immancabili richiami ai lieviti, alla pasticceria e alla panificazione. Il sorso è equilibrato e fresco, agrumato come l'olfatto e di ottima lunghezza.

---



cod. 07446

## CHAMPAGNE BILLECART-SALMON BRU T NATURE 1/75CL

Storia: La maison nasce nel 1818 a Mareuil-sur-Ay quando Nicolas François Billecart fonda con sua moglie Elisabeth Salmon e suo cognato appassionato di enologia la Billecart-Salmon. Curiosità: Billecart-Salmon, come molte altre maison di Champagne, subisce la devastazione della prima guerra mondiale, dove le cantine vengono svuotate dai soldati tedeschi, col tempo l'azienda è riuscita a risollevarsi, rimanendo una delle ultime quattro maison ancora di proprietà della famiglia fondatrice. Descrizione: Lo Champagne Billecart-salmon brut ha colore giallo dorato e brillante, al naso ha aromi fruttati con note particolari di agrumi. Al palato è persistente, fine e armonico.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, fruttato e fresco.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta, secondi di carne.

---



cod. 07527

## SPUM.FONTEZOPPA VERNACCIA DOLCE DOCG 1/75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14 -16 C.

Denominazione: Vernaccia di Serrapetrona DOCG.

Note descrittive:frutti di bosco, gelso, lampone, pepe nero.

Vitigni:Vernaccia Nera.

Abbinamento: dolci secchi, pasticceria.

Storia: Fontezoppa e' il nome di un'antica fonte d'acqua che sgorgava l'addove oggi si rincorrono i filari delle vigne. Tutto nelle Marche ha un nome, valli, fossati, campi e vicoli, segno del passaggio dell'uomo e di un intenso rapporto con la terra. Proprio dalla terra occorre partire per raccontare la storia delle Cantine Fontezoppa. Una varieta' di vitigni consegnata a mani esperte e tecniche antiche incontra qui la generosita' del terreno e la bonta' dell'aria. Ne risulta un vino dalla forte personalita, prodotto tra colline verdi che guardano ora al mare, ora ai monti. Curiosità: a Civitanova Alta e a Serrapetrona si e' trovato il giusto equilibrio tra condizioni climatiche e ricchezza del terreno, e' quindi nello spazio compreso tra il Mare Adriatico e i Monti Azzurri che le Cantine Fontezoppa coltivano e maturano i loro vini migliori. I luoghi non possono mai fare a meno della storia e così questa terra e' stata scelta per il carico di tradizione, di passione, di sapienza che la contraddistingue. Quella del vino e' un'arte antica, che richiede conoscenze e tecniche consolidate, esige tempo e cura. Sangiovese, Merlot, Cabernet, ma anche Maceratino (Ribona), Incrocio Bruni, Pecorino, Passerina sono i vitigni impiantati intorno a Civitanova Alta, sotto l'influsso benefico del mare. Descrizione: lo Spumante Dolce Vernaccia di Serrapetrona della Cantina Fontezoppa si presenta di un colore rosso rubino con riflessi violacei, con spuma fine e soffice. Al naso è pervaso da profumi intensi di frutti di bosco, more di gelso, lamponi, ed una lieve nota di pepe nero e viola. Al palato è amabile e morbido, con piacevoli e tipiche note speziate, con una buona freschezza e sapidità.



cod. 07541

## SPUM.FONTANAFREDDA ALTA LANGA DOCG+SCIABOLA

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Altalanga DOC.

Note descrittive: miele, pesca,sapido e persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir.

Abbinamento: antipasti, formaggi freschi, piatti vegetariani.

Storia:Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata daVittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.



cod. 07570

## SPUM.MOET&CHANDON GARDEN SPRITZ 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: frutti esotici, fiori bianchi, miele. Fresco.

Vitigni: Pinot noir, Blend bianco, Chardonnay, Pinot Meunier

Abbinamento: aperitivo, sushi, dolci

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante. Descrizione: Uno Champagne ideale per l'aperitivo, alla vista brillante con bollicina fine, fresco, profumato e abbastanza equilibrato.

---



cod. 07580

## CHAMPAGNE MOET&CHANDON ICE MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Spumante

Note descrittive: frutti esotici, fiori bianchi, miele. Fresco.

Vitigni: Pinot noir, Blend bianco, Chardonnay, Pinot Meunier

Abbinamento: aperitivo, sushi, dolci

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante. Descrizione: Uno Champagne ideale per l'aperitivo, alla vista brillante con bollicina fine, fresco, profumato e abbastanza equilibrato.

---



cod. 07581

## CHAMPAGNE MOET&CHANDON ROSE' MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive:frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate. Speziato e fresco, abbastanza persistente.

Vitigni:Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento:formaggi freschi,risotti alle verdure,pesce alla griglia.

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison. Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante.



cod. 07589

## **SPUM.FERRARI PERLE' ZERO 1/75 CL**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, spezie.

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: affettati, vitello tonnato, stuzzichini.

Storia: Il mito Ferrari nasce da un uomo, Giulio Ferrari, e dal suo sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. - un pioniere: è lui che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo Chardonnay in Italia. Non avendo figli, Giulio Ferrari cerca un successore a cui affidare il suo sogno. Fra i tanti pretendenti sceglie Bruno Lunelli, titolare di un'enoteca a Trento. Grazie alla passione e al talento imprenditoriale, Bruno Lunelli riesce a incrementare la produzione senza mai scendere a compromessi con la qualità. Bruno Lunelli trasmette la passione ai suoi figli: sotto la guida di Franco, Gino e Mauro, Ferrari diventa leader in Italia e il brindisi italiano per eccellenza. In questi anni vedono la luce alcune delle etichette destinate a entrare nella storia: sono il Ferrari Rosé, il Ferrari Perlé e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Descrizione: Un mosaico di millesimi a dosaggio zero che esprime l'essenza dello Chardonnay di montagna. Il perlage raffinato è avvolto da riflessi dorati e lucenti. L'esordio al naso è caratterizzato da estrema pulizia olfattiva che regala note di pompelmo, di radice di zenzero, di ananas fresco, che lasciano spazio successivamente a ricordi di erbe aromatiche e cumino. L'ingresso in bocca è asciutto, sapido e dinamico, caratterizzato da una piacevole avvolgenza iniziale che sfuma lentamente in una lunga e sapida persistenza aromatica, offrendo così un sorso preciso, profondo ed elegante.



cod. 07604

## **SPUM.FERRARI PERLE' BIANCO 1/75 CL AST.**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Chardonnay.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, salumi e formaggi.

Storia: Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di

creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Non avendo però figli, Giulio Ferrari cerca un successore cui affidare il suo sogno. Descrizione:Giallo paglierino intenso, dal perlage fine e persistente. Al naso è gentile, intenso e persistente, con una nota di frutta matura nella quale si riconoscono sentori di crosta di pane, nocciola e un variegato bouquet floreale. Morbido, elegante e armonioso, ha notevole personalità, intense note fruttate tipiche dello chardonnay cui si accostano belle fragranze di lievito.

---



cod. 07605

## SPUM.FERRARI PERLE' NERO 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Trento DOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Pinot Noir

Abbinamento: antipasti di terra, crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce, sushi e sashimi.

Storia: Una cantina che non ha bisogno di presentazioni, il cui mito nasce grazie all'intuito di un uomo, Giulio Ferrari, e al sogno di creare in Trentino un vino capace di confrontarsi con i migliori Champagne francesi. Un vero e proprio pioniere, Giulio Ferrari: è lui infatti che per primo intuisce la straordinaria vocazione della sua terra, lui che per primo diffonde lo chardonnay in Italia. - così che comincia a produrre poche selezionatissime bottiglie con un culto ossessivo per la qualità. Vini che da subito entrano nel cuore degli appassionati più esigenti che mai, in Italia, avevano trovato spumanti così eleganti, fini e sorprendenti. Descrizione: ricco di profumi e molto intenso sia all'olfatto che al gusto. floreale e fruttato, con forti sentori di lievito e spezie.

---



cod. 07617

## CHAMPAGNE MOET&CHANDON ICE ROSE' MAGNUM 1/1,5 LT

**AFFINAMENTO:** acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutti rossi, mirtilli, fiori bianchi, fresco e abbastanza persistente

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, futta, sushi e sashimi.

Storia: La maison di Champagne Moët & Chandon fu fondata nel 1743 da Claude Moët, un commerciante di vini visionario, che ne fece rapidamente un riferimento per le corti europee. Qualche anno dopo, suo nipote, Jean-Rémy Moët, sviluppò la reputazione internazionale della maison Jean-Rémy Moët ha creato la cuvée emblematica della maison, Moët Imperial, in onore dell'imperatore Napoleone Bonaparte, che visitò più volte la tenuta e si dice abbia inventato con le sue truppe il gesto di sciabolare le bottiglie di champagne Moët & Chandon per celebrare una vittoria. Di proprietà del gruppo LVMH dal 1987, la maison elabora, a partire da una rigorosa selezione di terroirs di Champagne, delle annate singolari riconosciute oltre frontiera per la loro qualità e la loro personalità affascinante. Descrizione: Rosa chiaro e brillante con una forte vivacità nel bicchiere, fiori e frutti di bosco arrivano subito al naso. Fine e fresco, abbastanza persistente.

---



cod. 07647

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC ROSE' CASS.LEGNO 1/75CL

Storia: Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiarla. Descrizione: al colore si presenta rosa chiaretto, i suoi profumi fruttati si fanno subito sentire nel bicchiere. fresco e floreale, persiste e armonico.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta rossa, floreale, speziato

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, sushi e sashimi, dolci di pasta frolla e frutti rossi.

---



cod. 07648

## CHAMPAGNE ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD MAGNUM CASS.LEGNO

Storia: Jean-Jacques Cattier e suo figlio Alexandre rappresentano rispettivamente la decima e l'undicesima generazione di produttori dello Champagne Armand de Brignac, tra i nomi più prestigiosi e luxury nel mondo delle celebri bollicine francesi. La famiglia da sempre risiede nella storica zona di Reims, situata a nord di Parigi, in un territorio da sempre vocato alla produzione di Champagne. 33 sono gli ettari di proprietà, situati nei migliori cru della zona e, nonostante tutto, l'azienda è in prima linea, anno dopo anno, attuando delle continue ricerche volte a migliorare le varietà di uve coltivate, perché ogni singola bottiglia griffata Armand de Brignac riporti la sua personalità nel calice di chiunque abbia la fortuna di assaggiare. Descrizione: Giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, floreale, crosta di pane forte al naso, miele e vaniglia e al gusto intenso e persistente. Ricco, fine e armonico.

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, vaniglia e miele.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Meunier.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

---



cod. 07683

## SPUM.LA CUSTODIA BLANCHUS 1/75CL

**AFFINAMENTO:** IN ACCIAIO,8 MESI IN BARRIQUE,6 MESI IN BOTTIGLIA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.

---



cod. 07693

## SPUM.LA CUSTODIA GLADIUS BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** IN ACCIAIO,8 MESI IN BARRIQUE,6 MESI IN BOTTIGLIA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 C.

Vino di grande corpo e aroma, prodotto con le migliori uve Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.

---



cod. 07694

## CHAMPAGNE CLICQUOT ROSE' MAGNU M 1/1,5 LT

La maison Veuve Clicquot è una delle più grandi e prestigiose case produttrici di Champagne, forte di una lunghissima tradizione e di una fama intercontinentale. La sua storia ebbe inizio nel 1772, quando Philippe Clicquot inaugurò un'attività vinicola a Reims dalla forte vocazione internazionale, basti pensare che il primo carico di vini venne spedito a Venezia. La maison passò poi nelle mani del figlio Francois, che morì prematuramente nel 1800, lasciando tutto in eredità alla giovane vedova Barbe-Nicole Ponsardin, passata alla storia come Madame Clicquot. Rosa chiaretto con forti note di frutti rossi, sottobosco e ciliegia matura. fresco e luminoso, con note speziate di zafferano e un finale lungo e sorprendentemente persistente.

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta rossa, fiori freschi e spezzato..

Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.

Abbinamento: tonno, carpaccio di manzo, frutta rossa.

---



cod. 07702

## CHAMPAGNE BILLECART-SALMON ROSE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise con almeno 31-54 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, agrumato, fresco, fragrante, minerale, intenso e persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Abbinamento: ottimo come aperitivo, ma anche con piatti di salmone selvatico o sushi. Servito con il dessert, valorizza il sapore dei frutti rossi.

Grado alcolico: 12.0%

---



cod. 07792

## SPUM.FRANCIACORTA MONTE ROSSA ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC

Note descrittive: fruttato, floreale, fresco, abbastanza persistente.

Vitigni:Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, sushi e sashimi.

Storia:La cantina Monte Rossa è uno dei punti di riferimento della Franciacorta e una delle più blasonate case produttrici di spumanti in Italia. stata fondata nel 1972 da Paolo Rabotti che, nel 1992, ha affidato l'intera gestione al figlio Emanuele che oggi, con grandissimo entusiasmo, segue la produzione in cantina, cercando di introdurre costantemente qualche novità, soprattutto per quanto riguarda l'innovazione e la tecnologia. Un esempio a questo proposito è la nuova struttura realizzata nel 2000, in grado di sfruttare la forza di gravità, consentendo di utilizzare il meno possibile le pompe e proteggendo il vino dall'ossidazione. Il resto lo fanno i bellissimi vigneti di Monte Rossa, caratterizzati da un territorio che presenta un un microclima davvero perfetto per la produzione di materie prime di qualità, poiché inserito in quella fascia collinare che chiude il Lago d'Iseo, separandolo dalla pianura. I terreni da cui nascono i vini Monte Rossa sono morenici di origine glaciale, capaci di donare ai vini la perfetta dose di sapidità ed eleganza. Un altro elemento che contribuisce a donare equilibrio nel tempo agli spumanti della cantina è, oltre all'utilizzo della barrique per la fermentazione per circa il 60% dei mosti, il costante impiego di vino di riserva, che viene ogni anno tenuto da parte, consentendo così di dare uniformità ai Franciacorta col susseguirsi degli anni e a mettere a punto ben preciso e riconoscibile. Morbidezza, sapidità ed equilibrio sono gli elementi che contraddistinguono i Franciacorta di Monte Rossa, ormai divenuta una eccellenza nel panorama vitivinicolo della Franciacorta. Se si vuole conoscere la Franciacorta si deve senza ombra di dubbio passare da Monte Rossa. Descrizione:Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati ed un perlage finissimo, al naso si alternano sensazioni di brioches, mandorle, ananas e zucchero a velo. In bocca è spumeggiante e fresco, sapido al punto giusto e con un corpo appropriato.

---



cod. 07858

## SPUM.FERGHETTINA FRANCIACORTA BRUT DOCG 1/75C

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del

rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.

---



cod. 07859

## SPUM.FERGHETTINA FRANCIACORTA MILLEDI' DOCG 1/75C

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.

---



cod. 07860

## SPUM.FERGHETTINA FRANCIACORTA MILLEDI' ROSE' DOCG 1/75C

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.

---



cod. 07861

## SPUM.FERGHETTINA FRANCIACORTA SATEN DOCG 1/75C

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta Docg.

Note descrittive: miele, pesca, ananas.

Vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero.

Abbinamento: antipasti di pesce, risotti, pesce alla griglia

Storia: La storia di Ca' del Bosco ha le sue origini a metà degli anni 70, quando Annamaria Clementi Zanella acquista a Erbusco, in Franciacorta, una piccola casa in collina, chiamata localmente "Ca' del bosc", immersa in un fitto bosco di castagni. La favola di Ca' del Bosco è scritta nei suoi vini, nella trama dei suoi vigneti, nel successo sognato, voluto e realizzato dal suo autore. Maurizio Zanella ha saputo riconoscere nella Franciacorta la terra che avrebbe generato i frutti migliori, per la produzione di vini di alta qualità: la sua azienda per prima ha saputo esprimere il potenziale qualitativo di questa terra. Una posizione raggiunta grazie all'entusiasmo e alla passione di Maurizio Zanella che ha capito e seguito la sua vocazione "artistica", facendosi protagonista del rinascimento enologico italiano e trasformando "una casa in un bosco di castagni" in una delle più moderne e avanzate cantine. Descrizione: Di un bel giallo dorato nel bicchiere, offre sentori, di agrumi, ananas e confetti. Elegante, piacevole, fine e persistente.



cod. 07863

## SPUM.MORI "SAN MAURO" TRENTO DOC 1/75CL



cod. 07864

## SPUM.MORI "MORUS" TRENTO DOC 1/75CL



cod. 07865

## SPUM.MORI "MORUS ROSE" TRENTO DOC 1/75CL



cod. 07883

## SPUM.FONTANAFREDDA CONTESSA ROSA 1/75 CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Altalanga DOC.

Note descrittive: miele, pesca, sapido e persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir.

Abbinamento: antipasti, formaggi freschi, piatti vegetariani.

Storia: Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.



cod. 07893

## SPUM.TERRE-DUCCO FRANCIACORTA MAGNUM 1,5LT BRUT

**AFFINAMENTO:** 30 MESI IN BOTTIGLIA.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Vincitore del premio Quattro Rose Comune di Vinipius 2018, la vera essenza del Franciacorta si mostra senza segreti con la minima aggiunta di liquer d'expéditation.



cod. 07898

## SPUM.FONTANAFREDDA ALTA LANGA MAGNUM DOCG BRUT 1/1,5LT LEGN

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Altalanga DOC.

Note descrittive: miele, pesca, sapido e persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir.

Abbinamento: antipasti, formaggi freschi, piatti vegetariani.

Storia: Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire storica è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre bella Rosina. Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi l'azienda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Descrizione: Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi. Il profumo ricorda il miele, la pesca a polpa bianca, il pompelmo ed il basilico. In bocca il vino è sapido con una bolla avvolgente ed un finale dolce e lungo.

---



cod. 07901

## **SPUM. BISSON ABISSI RISERVA 1/75CL**

Affinamento: per 6 mesi in acciaio inox.

Temperatura di servizio: 10-12 C.

Denominazione: Colline del Genovesano Bianco IGT.

Note descrittive: erbaceo, fruttato, floreale, abbastanza strutturato, fresco, sapido, abbastanza intenso e persistente.

Vitigni: Pigato.

Abbinamento: è ideale con antipasti leggeri, verdure, piatti a base di pesce.

Grado alcolico: 12.5%

Storia: i vini Bisson nascono agli albori del 1978 quando Pierluigi Lugano, maestro d'arte e sommelier affermato, conscio delle potenzialità che intuiva esser nascoste negli aspri vini dei contadini liguri, decide di tentare "l'avventura" di valorizzazione delle uve della Riviera Ligure del Levante. Avvia cos, assieme alla moglie Wally Bisson, la Bottega del Vino a Chiavari, fondando quindi l'azienda Bisson. Inizia quindi ad acquistare piccole partite d'uva dai contadini della zona e a vinificarle nella propria cantina. Curiosità: applicando moderne tecniche di vinificazione, Pierluigi Lugano, porta avanti numerosi esperimenti per capire come trattare le uve locali. Gli ottimi risultati ottenuti, hanno permesso di far "rivivere" quei vini liguri autoctoni che ormai erano praticamente scomparsi, come per esempio la " Bianchetta Genovese" ed il "Cimixià", e di creare nuove intuizioni come il "Musaico", vino rosso di spiccata personalità. Dopo alcuni anni passati a vinificare uve acquistate, consci del fatto che il vino nasce "in vigna", decide di impiantare vigneti in proprio, al fine di realizzare un pieno controllo del processo qualitativo dei propri vini. Descrizione: il Pigato dell'Azienda vitivinicola Bisson si presenta con un colore giallo paglierino luminoso. Al naso presenta sentori intensi e gradevoli di erbe aromatiche, albicocca e frutta gialla matura, gelsomino e macchia mediterranea. Bocca fresca e sapida, discretamente persistente, dalla beva agile e piacevole.

---



cod. 07913

## **SPUM. DEBERNARD DOLCE MILLESIMATO 1/75CL**

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Posecco.

Note descrittive: frutta gialla, mela verde, acido e dolce con buon equilibrio.

Vitigni: Glera.

Abbinamento: stuzzichini, torte salate, risotti leggeri.

Storia:Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco DOCG e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione:colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Profumo intenso e fruttato (sentori di banana e mela), sapore pulito e armonico.

---



cod. 07916

## CHAMPAGNE LANSON BLACK RISERVA 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunar.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La Casa di Lanson è stata fondata nel 1760 da François Delamotte, un personaggio influente nella società Reims. Comproprietario, insieme a sua moglie, di una vigna poco consistente in Cumières e Ay, ha deciso di fondare una propria casa Champagne - uno dei primi mai di esistere. Nel 1798, Nicolas-Louis Delamotte, il figlio più giovane, ha preso il posto di suo padre. Dopo essere stato ammesso come cavaliere dell'Ordine di Malta in giovanissima età, ha deciso di utilizzare la croce di Malta come emblema della Casa. Ora rivisitata, la croce Lanson è diventata l'icona della società. Jean-Baptiste Lanson, un amico di lunga data e socio successiva dei Delamottes, a poco a poco ha cominciato a giocare un ruolo sempre più importante nella gestione della casa. La casa poi ha preso il nome di Lanson Père et Fils. Jean-Baptiste ha lavorato per sviluppare il business al di fuori della Francia, e in particolare in Gran Bretagna. La Casa di Lanson è il fornitore ufficiale della corte britannica dal 1900. Più tardi, Lanson divenne anche l'unico Champagne del principato di Monaco. Descrizione: Colore giallo dorato e nel bicchiere forti profumi di vaniglia fiori d'arancia e miele. Ricco, morbido, fine e persistente con un finale armonico.

---



cod. 07923

## CHAMPAGNE DOM PERIGNON ASTUCC. 2013 1/75CL

**AFFINAMENTO:** metodo classico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, note di pasticceria.

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero.

Abbinamento: si abbina a sauté di vongole, zuppe e risotti a base di pesce, piatti di pesce al forno o al vapore.

Storia:Lo champagne Dom Pérignon deve il suo nome al famoso monaco e procuratore dell'abbazia di Hautvillers nel 1668, Pierre Pérignon detto Dom Pérignon, il quale, secondo la leggenda, avrebbe elaborato il primo champagne della storia. Sarà lo stesso Pierre Pérignon, nel 1669, a trasmettere la tecnica al benedettino Thierry Ruinart. Così, nel 1729, Ruinart diventa la prima maison di Champagne. Dal 1 gennaio 2019, Vincent Chaperon è succeduto a Richard Geoffroy come Chef de Caves di Dom Pérignon. Descrizione: Di un bel giallo dorato e intenso, maturo e coniugato perfettamente con la freschezza che lo contraddistingue. Minerale e iodato, sapido e fresco con forti note di pasticceria e buona persistenza. Finale morbido e armonico.

---



cod. 07963

## CHAMPAGNE LALLIER ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, agrumato, fresco, fragrante, abbastanza sapido, equilibrato e morbido.

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier

Abbinamento: ideale con piatti raffinati a base di pesce, molluschi e crostacei.

Grado alcolico: 12.5%

---



cod. 07964

## CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE BLANCS 1/75CL

**AFFINAMENTO:** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, agrumato, fresco, fragrante, minerale, bilanciato e morbido.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: ideale con caviale, scampi crudi e sushi, può dare soddisfazione con carni bianche arrosto e formaggi di capra.

Grado alcolico: 12.0%

---



cod. 07965

## CHAMPAGNE LALLIER BLANC DE NOIR 1/75CL

**AFFINAMENTO:** da 48 a 60 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fruttano, speziato, fresco, fragrante, minerale, bilanciato e morbido.

Vitigni: Pinot Nero

Abbinamento: ideale con salumi pregiati come il culatello, con uova in camicia servite con lamelle di tartufo ma anche con una costata di manzo alla griglia.

Grado alcolico: 12.5%

---



cod. 07977

## CHAMPAGNE LANSON NOBLE VINTAGE 1/75CL



cod. 07978

## CHAMPAGNE LANSON NOBLE BLANC DE BLANCS 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunar.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La Casa di Lanson è stata fondata nel 1760 da François Delamotte, un personaggio influente nella società Reims. Comproprietario, insieme a sua moglie, di una vigna poco consistente in Cumières e Ay, ha deciso di fondare una propria casa Champagne - uno dei primi mai di esistere. Nel 1798, Nicolas-Louis Delamotte, il figlio più giovane, ha preso il posto di suo padre. Dopo essere stato ammesso come cavaliere dell'Ordine di Malta in giovanissima età, ha deciso di utilizzare la croce di Malta come emblema della Casa. Ora rivisitata, la croce Lanson è diventata l'icona della società. Jean-Baptiste Lanson, un amico di lunga data e socio successiva dei Delamottes, a poco a poco ha cominciato a giocare un ruolo sempre più importante nella gestione della casa. La casa poi ha preso il nome di Lanson Père et Fils. Jean-Baptiste ha lavorato per sviluppare il business al di fuori della Francia, e in particolare in Gran Bretagna. La Casa di Lanson è il fornitore ufficiale della corte britannica dal 1900. Più tardi, Lanson divenne anche l'unico Champagne del principato di Monaco. Descrizione: Colore giallo dorato e nel bicchiere forti profumi di vaniglia fiori d'arancia e miele. Ricco, morbido, fine e persistente con un finale armonico.



cod. 07979

## CHAMPAGNE LANSON BIO ORGANICS 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 30 mesi sui lieviti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta secca, scorza d'agrumi, fiori d'arancia

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunar.

Abbinamento: crudi di pesce, crostacei, pasta con sugo di pesce sushi e sashimi.

Storia: La Casa di Lanson è stata fondata nel 1760 da François Delamotte, un personaggio influente nella società Reims. Comproprietario, insieme a sua moglie, di una vigna poco consistente in Cumières e Ay, ha deciso di fondare una propria casa Champagne - uno dei primi mai di esistere. Nel 1798, Nicolas-Louis Delamotte, il figlio più giovane, ha preso il posto di suo padre. Dopo essere stato ammesso come cavaliere dell'Ordine di Malta in giovanissima età, ha deciso di utilizzare la croce di Malta come emblema della Casa. Ora rivisitata, la croce Lanson è diventata l'icona della società. Jean-Baptiste Lanson, un amico di lunga data

e socio successiva dei Delamottes, a poco a poco ha cominciato a giocare un ruolo sempre più importante nella gestione della casa. La casa poi ha preso il nome di Lanson Père et Fils. Jean-Baptiste ha lavorato per sviluppare il business al di fuori della Francia, e in particolare in Gran Bretagna. La Casa di Lanson è il fornitore ufficiale della corte britannica dal 1900. Più tardi, Lanson divenne anche l'unico Champagne del principato di Monaco. Descrizione: Colore giallo dorato e nel bicchiere forti profumi di vaniglia fiori d'arancia e miee. Ricco, morbido, fine e persistente con un finale armonico.

---



cod. 07980

## CHAMPAGNE LANSON BLANC DE BLANCS 1/75CL



cod. 08001

## CHAMPAGNE LALLIER R MAGNUM BRUT 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fruttato, abbastanza fresco, fragrante, speziato, abbastanza sapido, armonico.

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay

Abbinamento: Ideale come aperitivo, accompagna con eleganza piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Grado alcolico: 12.5%

---



cod. 08035

## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD CUVÉE EXTRA BRUT 1/75CL

Lo Champagne Extra Brut Première Cuvée Bruno Paillard nasce da un'accurata selezione di uve Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da 35 diverse parcelle. L'affinamento di 36 mesi sui lieviti dona a questa cuvée profondità e finezza, suggellate dalla Maison Bruno Paillard, da sempre sinonimo di ricerca della perfezione.

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Pinot Noir 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22%.

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, crudi.

---



cod. 08036

## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD CUVÉE ROSE' 1/75CL

Bruno Paillard Rosé: l'arte dell'assemblaggio Il Bruno Paillard Première Cuvée Rosé Extra Brut è uno champagne che nasce da un blend di Pinot Noir e una piccola parte di Chardonnay, con un affinamento di 36 mesi sui lieviti. Ciò che lo rende unico è l'uso di Vins de Réserve da 25 millesimi diversi, assemblati dal 1985 e che possono arrivare fino al 50% del totale, donando una ricchezza inconfondibile.

**AFFINAMENTO:** 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

Abbinamento: aperitivo, sushi, formaggi.



cod. 08054

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08055

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT BRUT MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08056

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT ICE DEMI SEC 1/75CL

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08057

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT ICE ROSE' DEMI SEC 1/75CL

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08058

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT PINOT NERO ROSE' 1/75CL

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.



cod. 08059

## SPUM.GCF BRUT DARGENT CREMANT ICE MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.

---



cod. 08071

## CHAMPAGNE MUMM ICE EXTRA 1/75 CL



cod. 08077

## CHAMPAGNE DOM PERIGNON 2015 1/75CL

**AFFINAMENTO:** metodo classico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, note di pasticceria.

Vitigni: Chardonnay, Pinot nero.

Abbinamento: si abbina a sauté di vongole, zuppe e risotti a base di pesce, piatti di pesce al forno o al vapore.

Storia: Lo champagne Dom Pérignon deve il suo nome al famoso monaco e procuratore dell'abbazia di Hautvillers nel 1668, Pierre Pérignon detto Dom Pérignon, il quale, secondo la leggenda, avrebbe elaborato il primo champagne della storia. Sarà lo stesso Pierre Pérignon, nel 1669, a trasmettere la tecnica al benedettino Thierry Ruinart. Così, nel 1729, Ruinart diventa la prima maison di Champagne. Dal 1 gennaio 2019, Vincent Chaperon è succeduto a Richard Geoffroy come Chef de Caves di Dom Pérignon.

Descrizione: Di un bel giallo dorato e intenso, maturo e coniugato perfettamente con la freschezza che lo contraddistingue. Minerale e iodato, sapido e fresco con forti note di pasticceria e buona persistenza. Finale morbido e armonico.

---



cod. 08130

## CHAMPAGNE LALLIER BRUT NATURE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: floreale, fruttato, fresco, fragrante, abbastanza sapido, bilanciato e morbido.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Nero

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, accompagna molluschi e crudi di mare.

Grado alcolico: 12.5%

---



cod. 08192

## CHAMPAGNE LALLIER R.021 BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** Almeno 36 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Champagne AOC.

Note descrittive: fruttato, abbastanza fresco, fragrante, speziato, abbastanza sapido, armonico.

Vitigni: Pinot Nero, Chardonnay

Abbinamento: ideale come aperitivo, accompagna con eleganza piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche.

Grado alcolico: 12.5%

---



cod. 08214

## SPUM.GCF BRUT D'ARGENT CREMANT ROSE MAGNUM 1/1,5LT

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 8-12 mesi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 C.

Note descrittive: floreale, fruttato, minerale, fresco ed intenso.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamento: con carni bianche, crostacei, formaggi freschi, frutti di mare e ostriche.

Storia: la famiglia Picq è dal 1873, nel villaggio di Chichée, appartenente alla AOC francese dello Chablis, che produce vini squisitamente territoriali, partendo dalle uve provenienti dai circa 13 ettari vitati di proprietà. Gilbert Picq ha ormai consegnato le redini aziendali ai due figli Didier e Pascal e alla figlia Marilyn, che insieme stanno ottenendo straordinari risultati, difendendo egregiamente la storica tradizione qualitativa della domaine. Mantenendo le rese per ettaro molto basse, minimizzando gli interventi enologici e usando solo lieviti naturali, l'espressione nel bicchiere è dritta e l'impronta del terroir è cristallina. Curiosità: Ceretto cura la distribuzione in Italia dei vini di Gilbert Picq. L'importanza delle radici, l'unicità della terra e la creatività nella produzione locale: una triade fondamentale nella filosofia Ceretto che si unisce alla scoperta, allo scambio e al confronto aprendosi a interessanti novità vinicole e tessendo strette relazioni con selezionate aziende vitivinicole internazionali di straordinaria qualità. L'obiettivo del progetto iniziato nel 2003 è quello di creare una proposta di vini e distillati unici, da distribuire in esclusiva sul territorio italiano. Sapori e profumi pronti a emozionare in un viaggio virtuale alla scoperta della Francia e della Spagna, passando per il Portogallo, l'Austria, la Germania e la Svizzera. Descrizione: lo Chablis di Gilbert Picq si presenta di un colore giallo dorato con riflessi verdi. Al naso ha sentori floreali di biancospino e citronella, con piacevoli note fruttate di pesca. Al palato è minerale, intenso e con un finale caratterizzato da note di mandorla e nocciola.

---



cod. 05521

## SPUM. FUNAMBOLO BRUT 1/70 CL

SPUM. FUNAMBOLO BRUT 1/70 CL

---



cod. 08248

## SPUM. COLLINE DEL SOLE GRECO BRUT 1/75CL

**AFFINAMENTO:** alcuni mesi in acciaio

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8 -10 C.

Denominazione: Falanghina

Note descrittive: Fragrante e fine al palato, con sentori di mela verde e pesca gialla.

Vitigni: Falanghina

Abbinamento: aperitivo, stuzzichini, pasta, secondi di carne.

Storia: Azienda vitivinicola a conduzione familiare nata da un'antica passione. Dal 2001 ha ottenuto importanti riconoscimenti regionali e certificazioni di qualità. La sua cantina e i suoi vigneti sono in San martino Valle Caudina (AV), in Irpinia, un territorio vocato al centro del Parco Regionale Del Partenio. La continua ricerca della qualità e la valorizzazione del territorio, mediante l'utilizzo di uve proprie unitamente ad una selezionata distribuzione del prodotto, sono sia il punto di forza che il costante obiettivo dell'azienda. I vini di produzione propria, dopo accurate verifiche enologiche sia in fase di coltivazione dei vigneti che di produzione e invecchiamento, si avvalgono delle denominazioni IRPINIA DOP E CAMPANIA IGP. Descrizione: Dal colore Giallo paglierino. Al naso risulta minerale e con note di fiori bianchi. Fragranza te e fine al palato, con sentori di mela verde e pesca gialla.

---



cod. 08277

## SPUM. STEINBOCK RIESLING ZERO 1/75CL



cod. 08278

## SPUM. DR. FISCHER RIESLING ZERO 1/75CL



cod. 08279

## SPUM.MARTELLOZZO ZERO DI ZERO WHITE 1/75CL

**AFFINAMENTO:** 60 mesi sui lieviti.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 C.

Denominazione: Franciacorta.

Note descrittive: frutta gialla matura, agrumi, nocciole tostate, abbastanza persistente.

Vitigni: Chardonnay

Abbinamento: aperitivo, crostacei, pesce alla griglia, pasta, secondi di carne.

Storia: Proprio nel cuore del territorio franciacortino che sorge la Dimora Storica dei Conti Ducco. La magia di questa villa quattrocentesca risiede nella capacità di saper narrare, attraverso le quarantasette stanze, gli innumerevoli affreschi e le preziose statue, la maestosità di 1900 anni di storia della nobile famiglia. Descrizione: Nel calice si presenta dorato e luminoso, fresco e persistente, con sentori floreali e di frutta secca. Forti note di brioches e lievitati. Una bollicina fine e persistente.

---



cod. 08213

## SPUM.DEBERNARD BLANC DE BLANC BRUT MILL. 1/75CL

**AFFINAMENTO:** fermentazione in bottiglia

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 C.

Denominazione: Prosecco Conegliano D.O.C.G.

Note descrittive: frutta gialla, scorza d'agrumi, fiori d'arancia, mela golden. Ricco, morbido fine e persistente

Vitigni: Glera, Perera, Verdisio.

Abbinamento: aperitivi e piatti a base di pesce.

Storia: Situata nel cuore delle colline di Conegliano, precisamente nel comune di San Pietro di Feletto, l'azienda De Bernard Prosecco utilizza solo la migliore qualità di uve per creare pregiati spumanti Prosecco D.O.C.G. e spumanti di qualità. Ottenuti attraverso il metodo Charmat-Martinotti, i nostri vini uniscono passione, arte e scienza, per offrire un prodotto unico, capace di impreziosire i nostri momenti, da quelli semplici a quelli più importanti. Descrizione: giallo paglierino tendente al verdolino, aspetto limpido e perlage fine e persistente. Intenso profumo fruttato con note di fiori d'acacia e mela golden. Sapore fresco, morbido, equilibrato e abboccato, con finale fruttato

---

[nastigroup.com](http://nastigroup.com)

1947 **NASTI**  
FOR YOU