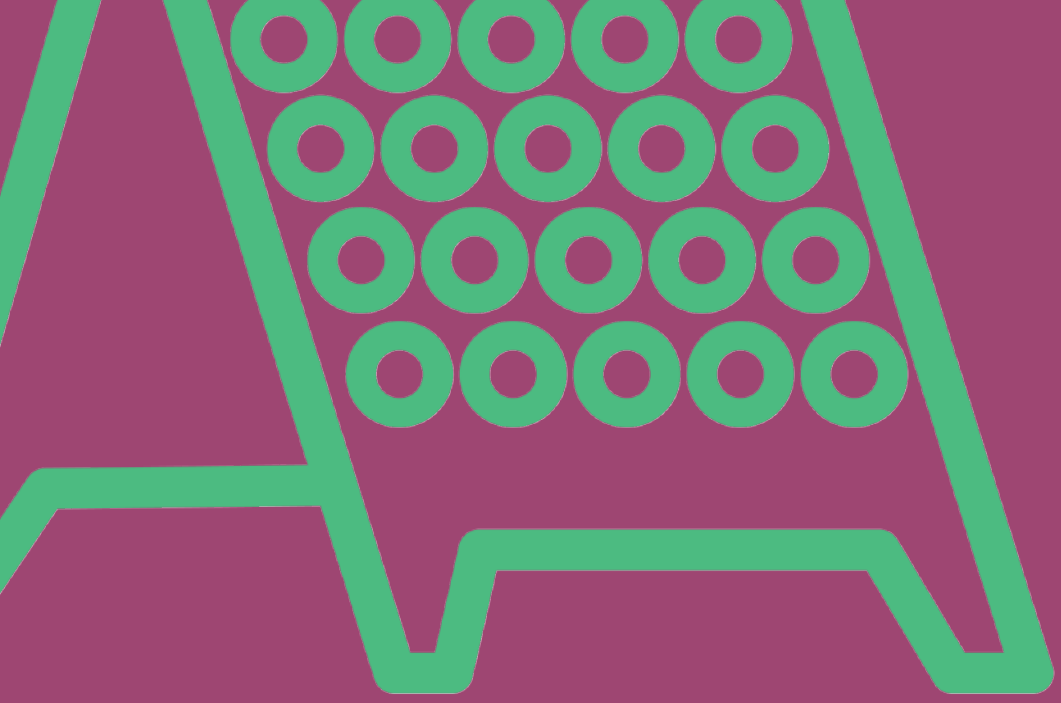
CATALOGO BOLLICINE 2024

PROPOSTA VINI

INDICE

04. METODI DI SPUMANTIZZAZIONE
08. VALLE D'AOSTA
10. PIEMONTE
15. LIGURIA
15. LOMBARDIA
21. TRENTINO
31. ALTO ADIGE
32. VENETO
39. FRIULI VENEZIA GIULIA
40. EMILIA ROMAGNA
45. TOSCANA - MARCHE
47. LAZIO - ABRUZZO
49. CAMPANIA
51. PUGLIA
54. SICILIA
56. SARDEGNA
58. FRANCIA
70. GERMANIA - AUSTRIA
71. AUSTRIA - SLOVENIA
72. SPAGNA
73. MOLDAVIA - SVEZIA
74. ASTUCCIATI
77. ALTRI FORMATI
78. CONDIZIONI COMMERCIALI



CLASSICO

Il Metodo Champenoise, chiamato in Italia *Metodo Classico*, prevede la rifermentazione del vino in singole bottiglie e il successivo *remuage* (scuotimento e raccolta dei sedimenti) e *dégorgement* (sboccatura).

Questo metodo è Francese. Nella regione di Reims, a cavallo della fine del XVII secolo, *Dom Pierre Pérignon* riuscì a risolvere alcuni problemi di natura tecnica tra i quali la tenuta (robustezza) della bottiglia e l'uso del tappo sughero.

In Europa, fino a un trentennio fa, esisteva una sola zona di produzione da tutti conosciuta, riconosciuta e ammirata come importante: lo *Champagne*. Sparse in Europa esistevano aziende che producevano spumanti, talvolta di altissima qualità, in contesti isolati, con interpretazioni personali e fuori da disciplinari geografici, facendo uso delle sole uve di *Chardonnay e Pinot Nero.*

Oggi in Italia esistono delle zone specifiche destinate alla produzione: *Franciacorta, Trento, Alta Langa, Oltrepo' Pavese.* A queste si sono affiancate, praticamente in ogni regione vinicola, produzioni locali con uve tradizionali.

In Francia esistono ben 9 denominazioni *Crémant.* In Spagna il tradizionale *Cava* viene sostituito, in alcune zone, dal *Corpinnat*. In tanti altri paesi europei oggi si producono spumanti con questo metodo.

METODO CLASSICO

Abbiamo deciso di rappresentare questo metodo di spumantizzazione con questo logo che raffigura una ***Pupitre***

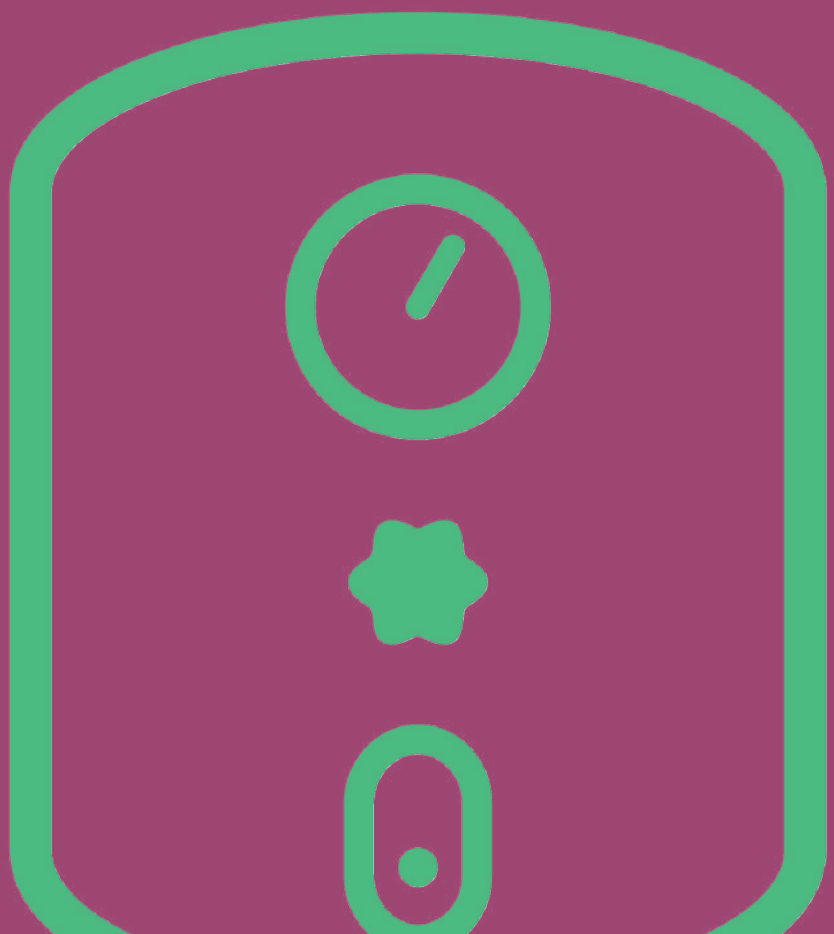
MARMONI

Il *Metodo Martinotti,* conosciuto in Italia anche come *Metodo Charmat*, prevede la rifermentazione del vino in grandi recipienti ermetici e successivo imbottigliamento.
La sosta sui lieviti è breve (dalle tre settimane ai due mesi), questo permette di mantenere la freschezza e le caratteristiche del varietale. Oggi si producono anche spumanti *Metodo Martinotti* con periodi di permanenza sui lieviti più lunghi (anche oltre i sei mesi). Questo metodo non prevede la sboccatura e, per l'eliminazione dei lieviti, il vino viene raffreddato e filtrato.

Rappresenta la via italiana alla spumantizzazione e riguarda parecchie uve tra le quali le più importanti, dal punto di vista della quantità di bottiglie prodotte, sono il *Prosecco, il Lambrusco e il Moscato Bianco.*

Tante altre varietà sono spumantizzate oggidì in tutte le regioni italiane.

Abbiamo deciso di rappresentare questo metodo di spumantizzazione con questo logo che raffigura un *Autoclave*



FAMILIARE

Il *Metodo Familiare*, conosciuto in anche come *Metodo Ancestrale, Sur Lie* (Sui Lieviti) *o Col Fondo* prevede la rifermentazione del vino in singole bottiglie.
Senza *dégorgement* (sboccatura) e dunque senza l'eliminazione dei sedimenti.

Gli archeologi, sulla base di inconfutabili prove documentarie, sostengono che già i romani producevano dei vini frizzanti *(piccanti)* in otri, botti e poi in bottiglia.
Il libro *De Salubri Potu Dissertatio*, scritto nel 1622 da Francesco Sacchi medico di Fabriano, parla del metodo benedettino della *rifermentazione in bottiglia.*
Questo e altri documenti testimoniano la produzione di vini frizzanti durante il medioevo e l'età moderna.

Il termine *Familiare* indica una produzione legata a una famiglia, dunque a una tradizione, a un luogo preciso, a un'esperienza tramandata di generazione in generazione.

Abbiamo deciso di rappresentare questo metodo di spumantizzazione con questo logo che raffigura un *Tappo Corona*

METODO FAMILIARE

LEGENDA
ICONE

Il territorio incide e dona le caratteristiche di *freschezza, acidità, sapidità.* Ogni territorio è un micromondo fatto di suolo, vento, sole, sistema di allevamento della vite, acqua e, per questo motivo, vogliamo segnalare su ogni bottiglia, con un'icona, le caratteristiche paesaggistiche in cui la cantina è inserita. Questo non indica semplicemente un'altitudine ma il suo contesto paesaggistico.

Segnaliamo inoltre le icone dei nostri PROGETTI
che potete approfondire sul nostro sito inquadrando il qr code.

VINI PROVENIENTI
DA ZONE PREVALENTEMENTE
COSTIERE VICINO AL MARE

VINI PROVENIENTI DA ZONE
PREVALENTEMENTE DI PIANURA

VINI PROVENIENTI DA ZONE
PREVALENTEMENTE COLLINARI
E PREMONTANE

VINI PROVENIENTI DA ZONE
PREVALENTEMENTE MONTUOSE

ANTICHI MELETI

Maley è l'antico nome con cui veniva chiamata la mela coltivata in Valtournenche, ai piedi del Cervino ed è uno degli antichi nomi dati al Monte Bianco nella Valle di Chamonix. Sita nel cuore della Valle d'Aosta, nel comune di Brissogne, questa azienda ha come proposito quello di promuovere e far conoscere la bellezza e l'armonia dei secolari meli del Monte Bianco e del Cervino-Matterhorn che Gianluca Telloli ha contribuito a salvare dall'estinzione: Raventze, Renetta di Antey, Barbelune e Groin de Veau.

MALEY
Brissogne (Ao)

METODO FAMILIARE

SIDRO-CIDRE DU SAINT BERNARD

METODO ANCESTRALE

Croison de Boussy, Reine de Renetta, Franc Roseau, Vallée d'Aoste-Raventze

Dal colore giallo oro, al naso sprigiona suadenti note di flamboyante, in bocca le sensazione fresche della reinetta si sposano con delicate note tanniche della Croison de Boussy.

CAVE MONT BLANC
Morgex (Ao)

METODO CLASSICO

X.T. EXTRABRUT MORGEX

METODO CLASSICO 24 MESI

Prie Blanc

Aspetto cristallino con perlage fine e persistente, gradazione alcolica tra gli 11,50 e i 12, colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso aromi fruttati che vanno dalla nespola, mela al kiwi. Il sapore minerale con spiccata freschezza, in cui si evidenziano note mandorlate con sensazioni finali di agrumi.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · Vini Estremi · VINI FRANCHI

METODO CLASSICO

CUVÉE DES GUIDES BRUT NATURE

METODO CLASSICO 36 MESI

Prie Blanc

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti. Al naso risulta floreale arricchito da note minerali di estrema tipicità. Al palato è minerale, di buona sapidità e freschezza.

Astucciato

METODO CLASSICO

CUVÉE DU PRINCE BRUT NATURE

METODO CLASSICO 72 MESI

Priè Blanc

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bollicine fini e persistenti. Al naso si rilevano note floreali, frutto maturo ed evoluto. Al palato il gusto è pieno arricchito da sentori di mela renetta e di miele di tiglio.

METODO CLASSICO

BLANC DU BLANC BRUT

METODO CLASSICO 18 MESI

Prié Blanc

Colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti. Al naso fine, intenso, floreale e fruttato. Buona persistenza con ottimo equilibrio gustativo.

FRIPON EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Prié Blanc

Colore giallo paglierino tenue. Bollicine fini e persistenti. Lievi sentori fruttati e floreali. Buona persistenza, sentori di pera e pesca.

GLACIER

METODO CLASSICO **24 MESI**

Prié Blanc

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bollicine fini e persistenti. Al profumo risulta fine, persistente con lievi sentori minerali. Al sapore fine, asciutto, esprime il territorio montano.

MAGNETITE

METODO CLASSICO **24 MESI**

Prie Blanc

Aspetto cristallino con perlage fine e persistente. Colore paglierino tenue con riflessi verdognoli. Al naso aromi fruttati che vanno dalla nespola, mela al kiwi. Il sapore minerale con spiccata freschezza, in cui si evidenziano note mandorlate con sensazioni finali di agrumi.

Cave Mont Blanc

CASCINA FONDA
Neive (Cn)

METODO CLASSICO

33+3

ALTA LANGA EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay e Pinot Nero

Giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli ed una spuma allegra, fine e persistente. Profumo floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca. Speziato, minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile ed armoniosa.

METODO CLASSICO

33+3

ALTA LANGA EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Colore giallo brillante con riflessi dorati, spuma intensa con perlage fine e persistente profumo Profumo netto, ampio con note di crosta di pane, di lievito, frutta secca e con alcune note floreali e fruttate sapore Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

ASTI SPUMANTE BEL PIASÌ DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Colore giallo paglierino con delicati riflessi verdognoli, fragrante di uva Moscato con netti sentori di fiori d'arancia, tiglio, pesca e miele. Delicatamente dolce, ma fragrante grazie all'acidità. Spuma allegra, viva e uniforme. Perlage fine e persistente.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

MOSCATO D'ASTI BEL PIANO DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Giallo paglierino brillante. Nel profumo i fiori di acacia e di tiglio. Il gusto è delicatamente dolce e buona sapidità con finale aromatico che ricorda l'uva Moscato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

MOSCATO CANELLI BEL FIORE DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente. Al naso fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa. Pieno molto strutturato armonico mo deratamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

33+3

CHIARA BLANC MOSCATO SPUMANTE DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco di Canelli

Giallo paglierino brillante con lievi riflessi verdognoli. Spuma intensa e persistente. Profumo netto, intenso, con note che ricordano l'uva Moscato e con netti sentori di fiori di acacia e di tiglio. Sapore delicatamente dolce, non stucchevole grazie a una buona sapidità e un finale aromatico che ricorda le sensazioni percepite all'olfatto.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

CASCINA FONDA
Neive (Cn)

TARDIVO MOSCATO SPUMANTE DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati, spuma fine e persistente. Al naso Fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa. In bocca pieno, molto strutturato, armonico, con spuma gradevole ed evidente, moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati.

BRACHETTO SPUMANTE BEL ROSETO DOLCE

METODO MARTINOTTI

Brachetto Rosso

Rosso rubino poco intenso, con lievi riflessi rosati ed una spuma abbondante e persistente. Profumo complesso ed aromatico con sentori di rosa, lamponi, ciliegie e spezie. Il gusto è moderatamente dolce, retrogusto persistente.

CASCINA CARLÒT
Neive (Cn)

MOSCATO BIANCO SPUMANTE MARIO E IL POZZO DOLCE

METODO CLASSICO 24 MESI

Moscato Bianco di Canelli

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Naso intenso, delicato e avvolgente con ricordi di fiori di acacia, glicine, pesca e albicocca. Il palato viene avvolto da note fini e cremose; l'aromaticità tipica del vitigno non risulta mai stucchevole.

Astucciato

ASTI SPUMANTE IRIS DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato

Colore giallo paglierino brillante. Al naso si presenta intenso ma delicato, avvolge con le note fragranti tipiche del vitigno. Alla degustazione si presenta molto aromatico, dolce ed equilibrato. Spuma fine e persistente.

LA CHIMERA
Chiomonte (To)

EOS FRIZZANTE SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Avanà

Questo tipo di vinificazione, a mio avviso, esalta le caratteristiche dell'Avanà quali: la spiccata acidità ed i profumi floreali che lo rendono un vino fresco di buona beva ed il colore che tende al ramato dato proprio dalla veloce macerazione delle uve.

ROSÉ BRUT NATURE AE

METODO CLASSICO 18 MESI

Avanà

Al naso spiccano i profumi tipici dell'Avanà che si sono evoluti grazie alla spumantizzazione con metodo Classico. In bocca una buona acidità è combinata alla finezza delle bollicine.

ERPACRIFE
Castagnole Lanze (At)

BIANCO DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 24 MESI

Erbaluce, Timorasso, Cortese e Moscato

Colore dorato; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con note di frutta gialla matura, scorza d'arancia e mela cotogna. Al palato è fresco, sapido, di buon corpo e dalla qualità fine.

ROSE' DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 24 MESI

Nebbiolo

Colore rosa canina intenso, profumo di frutta rossa con note fresche anche floreali; piacevolmente morbido tipicamente riconducibile al vitigno di origine

MOSCATO DOSAGGIO ZERO DOLCE

METODO CLASSICO 24 MESI

Moscato

Carattere fruttato e floreale. Di colore giallo dorato brillante, offre un perlage fine e persistente. Al naso si avvertono intense note di frutta matura, come pesca e albicocca, accompagnate da delicati sentori floreali. In bocca è fresco, equilibrato e avvolgente, con un finale lungo e piacevolmente secco.

ROSE' DOSAGGIO ZERO 120 MESI

METODO CLASSICO 120 MESI

Nebbiolo

Colore rosa canina intenso, profumo di frutta rossa con note fresche anche floreali; piacevolmente morbido tipicamente riconducibile al vitigno di origine.

Astucciato

CASCINA GILLI
Castelnuovo Don Bosco (Cn)

33+3

ROSATO EXTRA DRY GILLI

METODO MARTINOTTI

Malvasia di Schierano

Uno spumante rosato, dove ritroviamo l'irresistibile bouquet floreale e il retrogusto di piccoli frutti rossi della classica Malvasia Gilli. La spiccata acidità e il basso tenore zuccherino, lo rendono ottimo come aperitivo o in abbinamento a primi piatti delicati e al pesce.

MONEMVASIA E I VENEZIANI

Le Malvasie e la loro storia ci riprotano ai veneziani e ai loro traffici commerciali. Provenienti dalla roccaforte bizantina nel Peloponneso "Monvemasia" trovano proprio attraverso i veneziani la loro diffusione un po' in tutta Italia. Le Malvasia è un vitigno aromatico e ne derivano vini dolci e secchi. La Malvasia di Schierano è una Malvasia a bacca nera a grappolo corto coltivata sopratutto nella zona di Castelnuovo Don Bosco.

L'AUTIN
Barge (Cn)

BIOLOGICO
PIEMONTE PAS DOSÉ ELI

METODO CLASSICO 36 MESI

Bianver, Pinot Nero e Chardonnay

Almeno 36 mesi di affinamento nelle miniere di talco della Val Germanasca, una buona acidità, indispensabile per uno spumante, e una struttura importante rendono questo vino ideale per l'aperitivo, ma anche adatto a tutto pasto con menu complessi ed elaborati.

AFFINATO IN MINERA

PIEMONTE ROSÉ
PAS DOSÉ ELI

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Nero

Rosato come l'oro più particolare, ha perlage fine e persistente. Conquista il naso un'intensità di frutto, elegante, in cui emergono la rosa canina e il ribes. In bocca è secco, con una piacevole freschezza che abbraccia il palato con persistenza e struttura.

AFFINATO IN MINERA

POGGIO EZIO
Vignole Borbera (Al)

33+3

BIOLOGICO
LA MUSCA BIANCA D'LISSART

METODO MARTINOTTI

Malvasia Moscata

Al naso è ampio ed esprime le tipiche caratteristiche varietali con note di miele e agrumi in grande risalto; ottima freschezza, belle note minerali, un'effervescenza fine e persistente.

TIMORASSO BRUT LUSAREIN

METODO MARTINOTTI

Timorasso

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma leggera con perlage fine e persistente, profumo delicato con sentore di agrumi e note minerali, gusto sapido, fresco, gradevole con un'ottima acidità ed un leggero retrogusto amarognolo.

ILARIA SALVETTI
Caluso (To)

TIMORASSO EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 32 MESI

Timorasso

Aspetto limpido, perlage molto fine e persistente. Risaltano le note tipiche varietali di Timorasso, strutturato con percezioni minerali e floreali con una leggerissima nota agrumata sul finale. Sapido, minerale, fresco. Spicca la caratteristica nota acida del Timorasso. L'affinamento sul lieviti gli dona grande intensità, eleganza e lunghezza.

BIOLOGICO
ERBALUCE DI CALUSO BRUT

METODO CLASSICO 30 MESI

Erbaluce

Colore giallo dorato e cristallino, perlage fine e persistente, dolci note di miele accompagnate da una spiccata mineralità.

TRAVAGLINI
Gattinara (Vc)

DOSAGGIO ZERO NEBOLÉ

Disponibile da Ottobre

METODO CLASSICO **48 MESI**

Nebbiolo

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente con finissime e numerosissime bollicine. Note di pasticceria, crema di nocciole, crosta di pane e caffè appena macinato. Sullo sfondo dettagli vegetali che riportano alla mela e al pompelmo e fiori ancora fragranti. Tonico e sapido al palato.

Astucciato

CASTELLO DI UVIGLIE
Rosignano Monferrato (Al)

BRUT MANDOLETA

METODO CLASSICO **28 MESI**

Chardonnay, Pinot Nero

Giallo paglierino brillante e un perlage caratterizzato da ottima finezza e persistenza. Comparto aromatico intenso grazie a profumi di frutta bianca e ricordi di crosta di pane. Ottima piacevolezza di beva, armonico, equilibrato con finale sapido.

EXTRA BRUT LE CAVE

METODO CLASSICO **44 MESI**

Pinot Nero, Chardonnay

Colore giallo paglierino e dal perlage fine e persistente. Il profumo intenso e complesso, caratterizzato da sentori di frutta a polpa gialla e note di lievito. Al palato è secco, ma equilibrato, con una piacevole acidità.

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO **44 MESI**

Chardonnay

Giallo paglierino intenso con perlage fine e persistente. Al naso agrumato con note di frutta gialla matura e panificazione. Ricco, cremoso e persistente.

EXTRA BRUT LE ROSÉ

METODO CLASSICO **48 MESI**

Pinot Nero

Colore rosa antico con spuma abbondante. Al naso sentori di piccoli frutti di bosco e pasticceria. In bocca pieno, corposo con bella venatura acida.

TERRABIANCA
Mango (Cn)

LE JEUNE BRUT

METODO MARTINOTTI

Chardonnay

Colore giallo verdolino, bollicina fine e persistente. a naso possiamo apprezzare le note agrumate come lime e pompelmo, arricchite da fiori bianchi. In bocca si riconferma fresco con sentori agrumati, leggero e con una bollicina cremosa che dona piacevolezza al sorso.

ALTA LANGA EXTRA BRUT

METODO CLASSICO **30 MESI**

Chardonnay, Pinot Nero

Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, al naso rivela una nota erbacea e agrumata, con il tipico sentore di crosta di pane dovuto all'affinamento. In bocca è fresco e netto, ben sostenuto da una bollicina persistente ma delicata.

Astucciato

MOSCATO D'ASTI VIGNOT

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Giallo Paglierino con una bollicina sottile e fine. A naso riesce a trasmettere sensazioni di frutta come pesca e albicocca guarnite da sensazioni di fiori bianchi e boccioli di rosa. Al gusto troviamo un moscato dolce ma non stucchevole, una buona acidità che invoglia il sorso e lo rende molto equilibrato.

SANCIO
Spotorno (Sv)

MOSCATO D'ASTI CLERIO

METODO MARTINOTTI

Moscato Bianco

Colore giallo oro con bolla molto fine Naso dove prevale la complessità dolce del moscato, albicocca e miele, ma con note minerali Sorso avvolgente, fresco e sapido. Finale rinfrescante e minerale

LUMASSINA BRUT LADY CHATTERLEY

METODO CLASSICO **24 MESI**

Lumassina

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi floreali ed agrumati, nota erbacea legata alla varietà ben presente. Palato corrispondente alla fase olfattiva, sapido minerale. Spuma bella cremosa, abbondante, perlage minuto.

CA' LOJERA
Sirmione (Bs)

ROSE' BRUT SAIGNEE

METODO CLASSICO **24 MESI**

Merlot e Cabernet Sauvignon

Vino spumante di colore rosa cipolla, con bollicina sottile. Al naso risulta profumato e deciso, con note fruttate. Al palato risulta perfettamente bilanciato, equilibrato, elegante.

CA' LOJERA BELLE DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO **48 MESI**

Turbiana

Profumo intenso e persistente con note di frutta matura e nocciole. fragranza di miele e resine nobili. Può essere vino da tutto pasto nelle occasioni più importanti.

MON CARUL
Montecalvo Versiggia (Pv)

METODO CLASSICO

30+6

RIESLING BRUT INGANNO 572

METODO CLASSICO 9 MESI

Riesling Italico

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli; bollicina fine e persistente. Sapore fresco, fruttato con note sapide, di grande piacevolezza.

METODO CLASSICO

BRUT PINOT 64

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Nero

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente. Profumo molto intenso, con sentori di crosta di pane. Al palato mostra una freschezza molto spiccata, tipica del Pinot Nero. Buona persistenza.

CALEFFI
Spineda (Cr)

METODO FAMILIARE

LE REGONE VEN BIANC MALVASIA DI CANDIA

METODO FAMILIARE

Malvasia

Colore giallo paglierino. Profumo intenso, fruttato, frutta bianca, mela, ananas, molto floreale. Sapore: Effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO FAMILIARE

33+3

LAMBRUSCO VEN NEGAR FRIZZANTE SECCO

METODO FAMILIARE

Ancellotta, Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino

Colore Rosso Porpora, limpido, avvolge e colora il bicchiere. Profumo molto intenso e persistente, fruttato, frutta rossa matura con sentori erbacei, aroma avvolgente con note balsamiche. Sapore pieno, corposo, brioso di carattere, molto lungo in bocca, ampio, note tanniche, fresco di buona serbevolezza.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO FAMILIARE

33+3

LAMBRUSCO VEN ROS FRIZZANTE SECCO

METODO FAMILIARE

Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Ancellotta

Rosso Rubino intenso. Profumo intenso, frutta di fragola e frutta rossa matura, sentori di viola. Sapore Fresco, intenso, di giusto corpo, di carattere, brioso, secco e serbevole. sottobosco, more, mirtillo.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO FAMILIARE

33+3

LE REGONE ROSATO IN FIORE

METODO FAMILIARE

Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Fortana

Colore Rosato, limpido con toni di melagrana. Profumo fresco, fruttato di piccoli frutti di sottobosco come la fragola e il lampone, sentori di erbe officinali e fiori. Fresco, allegro, fragrante, giustamente acido e sapido. Molto piacevole, snello e serbevole.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

MARCHESI DI MONTALTO
Montalto Pavese (Pv)

METODO CLASSICO

30+6

ORGANZA BRUT CUVÉE 18 MESI

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Nero e Riesling

Colore paglierino tenue con riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Bouquet delicato ma decisamente floreale e fruttato con sentori di gelsomino e ginestra. Al gusto di primo impatto fresco, successivamente si riconoscono note di pera e ananas.

METODO CLASSICO

TRE GRAN LUSTRY EXTRA BRUT 200 MESI

METODO CLASSICO 200 MESI

Pinot nero

Colore giallo dorato brillante con perlage elegante. Fruttato con sentori di nocciola, frutta esotica e burro di arachidi con un finale minerale. Al primo sorso fresco con retrogusto di pan brioche e con una pienezza, sapidità e complessità degna dei più grandi blanc de noir.

METODO CLASSICO

PINOT NERO NATURA PAS DOSÈ

METODO CLASSICO 60 MESI

Pinot Nero

Giallo dorato brillante percorso da un fine perlage. Naso complesso e raffinato che esprime sensazioni di frutta esotica, nocciola e burro di arachidi. In bocca ha corpo e grande lunghezza, sostenuto da una vibrante spalla acida.

METODO CLASSICO

COSTAGROSSA OLTREPÒ PAVESE BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Nero

Colore paglierino tenue con riflessi dorati, il perlage è fine e persistente. Bouquet fresco con sentori di biancospino, sambuco, frutta gialla e agrumi. Al primo impatto ha un gusto fresco-sapido con aromi fruttati e floreali su fondo leggermente minerale che persiste a lungo.

METODO CLASSICO

TERSILIO MARCHESI RISERVA DEL FONDATORE

METODO CLASSICO 120 MESI

Pinot Nero

Colore giallo dorato brillante con perlage particolarmente fine e rarefatto. Bouquet fruttato con sentori di nocciola, frutta esotica e burro di arachidi con un finale minerale. Al primo sorso risulta fresco con retrogusto di pan brioches e con una pienezza, sapidità e complessità degna dei più grandi Blanc de Noirs.

METODO CLASSICO

ORANGE SPARKLING WINE

METODO CLASSICO 36 MESI

Riesling e Pinot Nero

Dal colore vivace e dorato, questo spumante emana un bouquet aromatico intenso e intrigante, con note di agrumi maturi, fiori bianchi e una piacevole sfumatura di spezie. Al palato, si manifesta fresco e vibrante, con una piacevole vivacità e una pienezza di sapore unica.

MARCHESI DI MONTALTO
Montalto Pavese (Pv)

METODO CLASSICO

CUVÉECENTO

METODO CLASSICO 110 MESI

Pinot Nero

Colore rosso rubino con leggeri riflessi aranciati, perlage fine e persistente. Al naso spiccano accesi sentori di piccoli frutti rossi, lampone, mora, fragola e di ribes. Al palato ritorna la frutta rossa matura e avvolgente con retrogusto leggermente amaricante. Molto persistente e pieno.

METODO CLASSICO

COSTADELVENTO CRUASÉ

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Nero

Colore rosa salmone intenso con riflessi rubino. Al naso accesi sentori di frutti rossi tra cui si riconoscono la fragola, il lampone e la ciliegia ben matura. Al palato prevale decisamente il frutto rosso con ottima persistenza che chiude con piacevole freschezza e rotondità.

PICCHIONI
Canneto Pavese (Pv)

METODO CLASSICO

PROFILO ROSÉ

METODO CLASSICO 96 MESI

Pinot Nero

Colore rosa ramato, buccia di cipolla. Perlage fine e persistente. Al naso colpisce il profumo della frutta matura seguito da sentori di frutta secca e spezie. Al gusto è secco, pieno e persistente.

RIZZINI
Monticelli Brusati (Bs)

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO

METODO CLASSICO 56 MESI

Chardonnay

La cura e l'attenzione nelle fasi di vinificazione e il lungo affinamento sui lieviti gli conferiscono tutte le caratteristiche d'appartenenza riscontrabili negli altri prodotti della cantina Rizzini. Di colore giallo chiaro con riflessi tendenti al verde, spuma bianca e persistente, perlage fine, olfatto complesso con note floreali e grande finezza. Gusto fresco e armonico.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 72 MESI

METODO CLASSICO 72 MESI

Chardonnay

Color giallo paglierino con riflessi dorati. Elegante e di buona struttura esprime note fruttate e floreali unite a note di panificazione. Fresco, cremoso e persistente.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA EXTRA BRUT SELEZIONE 144 MESI

METODO CLASSICO 144 MESI

Chardonnay

Color giallo paglierino con riflessi dorati che al naso esprime evidenti note tostate oltre a quelle delicatamente fruttate e floreali. In bocca il sorso è corposo ed elegante di buona struttura.

LA VALLE
Rodengo Saiano (Bs)

METODO CLASSICO

30+6

FRANCIACORTA BRUT PRIMUM

METODO CLASSICO 26 MESI

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco con vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno di gusto.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Nero

Colore giallo chiaro con pérlage fine e persistente. Al naso esprime un bouquet fresco e intenso con aromi fruttati, sentori di crosta di pane e sensazioni minerali. Al palato è piacevolmente fresco e sapido, con ricchi aromi fruttati.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA NATURALIS EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Aroma intenso ed evoluto, decisamente strutturato e complesso al gusto.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BRUT REGIUM

METODO CLASSICO 46 MESI

Chardonnay

Colore giallo di buona carica con riflessi verdolini, perlage finissimo e persistente. Aroma fine e complesso, sapore asciutto, secco con una vena acidula e nervo caratteristico, elegante e pieno al gusto.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA EUGENIUM DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 40 MESI

Chardonnay

Vino unico, di carattere, intenso, estremamente fine, pieno ed elegante, dal sapore deciso, dalla forte vitalità e dalla singolare freschezza, sia all'olfatto che al gusto.

METODO CLASSICO

RISERVA ZERUM FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 90 MESI

Chardonnay

Giallo paglierino brillante, dai riflessi dorati. Naso di incredibile finezza e ricchezza di sentori, dalle note di crosta di pane ai cenni tostati, dal floreale alla note date dal lungo affinamento. Fresco, sapido, intenso, estremamente elegante, dal lunghissimo finale.

LA VALLE
Rodengo Saiano (Bs)

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA ROSE' BRUT

METODO CLASSICO 30 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Rosa buccia di cipolla con spuma bianca, perlage finissimo e persistente. Profuma di fiori (rosa selvatica) e piccoli frutti a bacca rossa (lampone). Aroma fine e complesso, sapore asciutto secco e garbato.

METODO CLASSICO

FRANCIACORTA BRUT SATEN

METODO CLASSICO 30 MESI

Chardonnay

Giallo con riflessi dorati. Perlage finissimo e persistente. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole. Sapore fresco ed invitante, morbido e sottile.

CONTI THUN
Puegnago del Garda (Bs)

METODO MARTINOTTI

33+3

BRUT BOLLE DI GIOIA

METODO MARTINOTTI

Riesling Italico, Riesling Renano

All'occhio è giallo paglierino chiaro, bollicine abbastanza fini, numerose e persistenti. Al naso è intenso, fine, con sentori di zagara (fiore degli agrumi), pompelmo, limoncella. In bocca è fresco, abbastanza sapido, intenso e abbastanza equilibrato.

METODO MARTINOTTI

33+3

BOLLE DI MICAELA BRUT ROSE

METODO MARTINOTTI

Groppello Gentile

Si presenta di colore rosato, con bollicine fini. Al naso è fresco, intenso, con note floreali che ricordano la rosa. In bocca si ritrova la freschezza, ricordi di frutti rossi freschi e aciduli, uniti a una buona sapidità e delicatezza.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

ALBINO ARMANI
Chizzola di Ala (Tn)

METODO CLASSICO

30+6

TRENTO BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

Grande finezza e immediata soddisfazione al palato, esprime orgogliosamente l'unicità del suo territorio d'origine, il Trentino. Il colore è solare, il profumo esprime note avvolgenti di pasticceria, fiori d'arancio e scorzetta di cedro.
In bocca è appagante, equilibrato e chiude con elegante sapidità e freschezza.

METODO CLASSICO

TRENTO DOSAGGIO ZERO CLÉ

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Giallo paglierino con perlage fine e persistente. Fresco e fruttato con note fragranti di lievito. Il perfetto equilibrio fra acidità e struttura gli conferiscono una piacevole armonia di beva. morbido, deciso, sapido quasi salato con note che riportano alla mente la mandorla.

METODO CLASSICO

TRENTODOC RISERVA 60 MESI
Prossima annata dal 2025

METODO CLASSICO 60 MESI

Chardonnay e Pinot Nero

Il lungo riposo di 60 mesi sui lieviti, conferisce al Clè Riserva complessità e pienezza al naso, dove spiccano note floreali e delicati accenni di nocciola e pasticceria. In bocca è consistente, sapido, di grande finezza ed eleganza.

METODO MARTINOTTI

ROSE' SPUMANTE

METODO MARTINOTTI

Chardonnay e Pinot Nero

Un calice seducente per il raffinato color cipria reso brillante dal fine perlage. Il bouquet si espande in delicati ricordi di rosa, mandorla tostata e vaniglia, espressioni dolci che si riscoprono al palato, dove incontrano in piacevole contrasto l'eleganza dello Chardonnay e la pienezza del Pinot Nero.

BALDESSARI MICHELA
Povo (Tn)

METODO CLASSICO

BIOLOGICO
DOSAGGIO ZERO NATIVUS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Dal colore giallo paglierino carico con perlage fine e persistente e spuma morbida, dotato di sentori complessi che ricordano la crosta di pane e la frutta matura, all' assaggio risulta estremamente secco, di rara struttura, eleganza e finezza.

METODO CLASSICO

BIOLOGICO
ROSE' DOSAGGIO ZERO NATIVUS

METODO CLASSICO 48 MESI

Chardonnay e Pinot Nero

Di colore rosato brillante, il Nativus rose' e' piacevolmente fruttato, cremoso e determinato, al gusto elegante ed equilibrato, con note di fragola, lampone e pepe rosa.

SERS!
Lavis (Tn)

BLANC DE SERS BRUT NATURE

METODO CLASSICO 12 MESI

Valderbara, Vernaccia, Nosiola

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet di fiori bianchi e di una leggera nota di mela verde è esaltato da un tocco di fieno. Il fine perlage esalta la sapidità e la lunghezza di questo vino.

ROSÉ DE SERS EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Pavana

Color rosa antico delciato, il biouquet olfattivo richiama i piccoli frutti di bosco e la rosa selvatica. Il perlage esalta la sapidità e la verticalità di questo vino.

CASTEL NOARNA
Noarna di Nogaredo (Tn)

BIOLOGICO TRENTO DOSAGGIO ZERO BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

Giallo paglierino con aromi floreali e di frutta gialla. Eleganti profumi autolitici. Bollicina è fine e cremosa.

BIOLOGICO TRENTO DOSAGGIO ZERO 72 MESI RISERVA DOSS AGÙ

METODO CLASSICO 72 MESI

Chardonnay

Aromi meravigliosamente eleganti di mela verde, completati da altre sfumature fruttate. Secco equilibrato e croccante.

BIOLOGICO RETHIUM

METODO FAMILIARE

Nosiola, Chardonnay, Sauvignon Blanc

Aroma di mela, fieno, noci e miele. Molto minerale e persistente al palato, buona struttura con finale secco e amaro.

CEMBRANI D.O.C.
Cembra (Tn)

TRENTODOC 708 EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Profumo elegante con note fruttate di mela golden. Immediata riconoscibilità del terroir porfirico espressa in grande mineralità, freschezza e struttura, nel finale ha buona persistenza.

CENCI
Castelnuovo (Tn)

TRENTODOC BRUT

METODO CLASSICO 30 MESI

Chardonnay

Colore giallo paglierino con bollicine molto fini, al naso crosta di pane con sentori agrumati, persistente ed elegante.

TRENTODOC BRUT NATURE

METODO CLASSICO 30 MESI

Chardonnay

Elegante metodo classico da uve di Chardonnay, il Brut Nature é il primo spumante prodotto da Cenci nei loro vigneti di proprietà senza aggiunta di zuccheri per esaltare la naturale espressione del territorio della Valsugana.

TRENTODOC EXTRA BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Nero

Raffinato metodo classico ottenuto da uve selezionate di pinot nero, che regala al vino sentori raffinati e complessi e un sapore di straordinaria eleganza.

DE VIGILI
Mezzolombardo (Tn)

TRENTODOC BRUT ART

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Realizzato con uve Chardonnay purezza, richiama note di frutta a polpa bianca, frutta secca, crosta di pane e piacevoli sensazioni minerali. Il sorso è agile ed elegante, con una freschezza tagliente e un perlage molto fine.

ENRIZZI
San Michele all'Adige (Tn)

30+6

NEGRON DE ORZAN BLANC DE NOIR

Disponibile da Settembre

METODO CLASSICO 24 MESI

Negron de Orzan

FONTANA GRAZIANO
Faedo (Tn)

TRENTO DOC BRUT RISERVA

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Dai ripidi pendii di Faedo arriva questo spumante di montagna raffinato ed elegante con perlage fine e persistente aromi fruttati e di pasticceria. Fresco, cremoso e persistente.

TRENTINO

FRANCESCO POLI
Santa Massenza (Tn)

METODO MARTINOTTI

MASSENZA BELLE

METODO MARTINOTTI

Peverella

Dal colore paglierino scarico tendente al verdolino, con un fine perlage. Profumo fruttato con nota leggermente aromatica. In bocca è fresco, piacevolmente morbido, con una buona persistenza e nota aromatica data dalla Peverella.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Vini dell'Angelo

METODO CLASSICO

TRENTO DOC MILLESIMATO

METODO CLASSICO **24 MESI**

Chardonnay

Perlage fine e persistente con aromi floreali, frutta gialla matura e crosta di pane.

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO NOSIOLA BELLE

METODO FAMILIARE

Nosiola

Presenta un leggero deposito sul fondo, si può scegliere di decantarlo in una caraffa oppure gustarlo nella maniera più rustica agitandolo leggermente. Dal colore paglierino, con un fine perlage, profumo leggermente complesso con nota di lievito. In bocca è fresco, piacevolmente morbido con una buona persistenza.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Vini dell'Angelo

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO SCHIAVA BELLE

METODO FAMILIARE

Schiava

Rosato dal color buccia di cipolla, con un fine perlage. Profumo leggermente complesso con nota di lievito. In bocca è fresco, piacevolmente morbido con una buona persistenza e leggera nota aromatica tipica della schiava.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Vini dell'Angelo

FURLANI
Vigolo Vattaro (Tn)

METODO CLASSICO

33+3

BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Colore brillante supportato da fitto e persistente perlage, al naso si riscontrano note fruttate, fresche e complesse. Al sapore intenso ed avvolgente con richiami di freschezza e sentori delicati.

METODO FAMILIARE

VELATO

METODO FAMILIARE

Lagarino Bianco, Valderbara

Leggermente torbido alla vista, si schiude su intriganti sentori fruttati con rimandi di pera e mela, accompagnati da note di agrumi e intensi sbuffi minerali. Al palato spicca per il sorso fresco e incredibilmente sapido, dalla beva diretta, semplice e piacevole.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

Vini dell'Angelo

METODO FAMILIARE

MACERATO

METODO FAMILIARE

Pinot Nero

Note speziate di mandarino tempestato di chiodi di garofano, limoncello, fiori d'arancio e fiori sulla roccia. Fresco e sapido.

VILLA PERSANI
Pressano (Tn)

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
BRUT NATURE CANDIDO

METODO CLASSICO 30 MESI

Souvignier Gris

Fine ed avvolgente, sapido, dal gusto strutturato.

PIWI International

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
SILVO SPUMANTE
36 MESI SUI LIEVITI MAGNUM

METODO CLASSICO 36 MESI

Souvignier Gris e altri vitigni resistenti

Floreale, fruttato dai sentori tropicali

PIWI International

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
SILVO SPUMANTE
60 MESI SUI LIEVITI MAGNUM

METODO CLASSICO 60 MESI

Souvignier Gris e altri vitigni resistenti

Floreale, fruttato dai sentori tropicali.

PIWI International

MAS DEI CHINI
Martignano (Tn)

TRENTODOC BRUT INKINO

METODO CLASSICO 40 MESI

Chardonnay

Colore paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso e fragrante, di frutta gialla (mela e pesca) con note di crosta di pane. Al gusto la sapidità e la freschezza bilanciano una struttura importante. Bolla fine e cremosa, esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay. Completa il profumo un retrogusto agrumato.

TRENTODOC ROSE' EXTRABRUT INKINO M.C

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Nero

Colore rosa tenue e delicato. Perlage fine e continuo. Caratteristica principale di questo vino è la freschezza e l'eleganza. Al naso è complesso, con note di piccoli frutti, ribes, sensazioni più delicate (rosa canina), fino ad apprezzare note più evolutive (nocciola, mandorla dolce). Al palato emerge la freschezza e l'eleganza del Pinot Nero.

TRENTODOC NATURE INKINO

METODO CLASSICO 80 MESI

Chardonnay

Colore paglierino con riflessi verdolini. Profumo intenso e fragrante, di frutta gialla (mela e pesca) con note di crosta di pane. Al gusto la sapidità e la freschezza bilanciano una struttura importante. Bolla fine e cremosa, esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay. Completa il profumo un retrogusto agrumato.

TRENTODOC BRUT RISERVA INKINO CARLO V

METODO CLASSICO 100 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Colore dorato, brillante e vivace. Profumo ricco e complesso con fragranze che vanno dalla frutta matura alla frutta fresca (nocciola) con note di pane tostato. Gusto cremoso, pieno e morbido. La frutta matura tipica dello Chardonnay e la speziatura del Pinot Nero regalano un bouquet elegante e unico.

ROMANESE
Levico Terme (Tn)

TRENTODOC BRUT RISERVA ROMANESE

METODO CLASSICO 48 MESI

Chardonnay

Spumante Metodo Classico di spessore, nasce da un piccolo appezzamento a 600m di altitudine. Affina per almeno 48 mesi sui lieviti nella vecchia sala delle munizioni del 'Forte delle Benne'. Strutturato e fine, al naso ricorda la frutta matura, in particolare la mela ma anche il miele di millefiori e le erbe aro.matiche

TRENTODOC DOSAGGIO ZERO LAGORAI RISERVA

METODO CLASSICO 48 MESI

Chardonnay

Spumante Metodo Classico Riserva affinato per oltre due anni a venti metri di profondità nei fondali del Lago di Levico. Grazie alla temperatura che rimane costante tutto l'anno, alla pressione esercitata sul tappo e all'assenza totale di luce, acquista un perlage unico e un'evoluzione aromatica molto particolare.

LIMINA
Trento

BIOLOGICO
DOSAGGIO ZERO LIMEN 283

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Il Limen 283 Metodo Classico di Micheletti è uno spumante dosaggio zero prodotto in Trentino secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica. Prende il nome dal vigneto Man , 283 metri sul livello del mare, dove si trovano piante di oltre 50 anni di età.

BIOLOGICO
FUORI SCHEMA
DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 36 MESI

Riesling

Metodo classico da uva Riesling, ha un bouquet di nettarina e gusti di bergamotto, yuzu, ribes giallo e ruta. Molto secco, ieratico, spiazza e incanta al tempo stesso con la tendenza all'amaricante.

FUORI SCHEMA DOSAGGIO ZERO ROSÈ

METODO CLASSICO 36 MESI

Merlot

Giuliano coltiva un vigneto sito nel contado agricolo di Trento, ora inglobato nella città, proprio tra i grattacieli di Man, un moderno sobborgo. Per questa ragione è inserito nel progetto chiamato La Collina di Trento.

PELZ
Cembra (Tn)

PAS DOSÈ 3.TRE

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay e Pinot Nero

Presenta un colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Il profumo ricorda frutta gialla candita, con note balsamiche; in bocca è sapido e lungo.

NICOLODI ALFIO
Cembra (Tn)

CIMBRUS BRUT CEMBRANI D'AUTORE

METODO CLASSICO 80 MESI

Lagarino Bianco

Colore bianco con riflessi leggeri gialli, sentori di agrumi e pompelmo, sapore sapido, astringente e acidulo.

DISSETANTE E FRESCO

Il Lagarino Bianco era l'uva delle zone estreme dove le altre varietà resistevano con difficoltà al freddo invernale. Si tratta di un vitigno di forte vegetazione e di costante produzione ed è, in posizioni ben areate, tollerante a diverse malattie. Si caratterizza per una spiccata freschezza, con note d'agrume che ricordano nettamente limone e pompelmo; nei tempi andati per la sua elevata acidità e basso tasso alcolico era compagno dissetante e rinfrescante di chi nei mesi estivi lavorava e faticava all'aperto.

PIFFER
Lavis (Tn)

METODO CLASSICO

DIAMICTON

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Spumante dal fine perlage e bel colore giallo paglierino scarico, ricco e complesso al naso, con note floreali-fruttate, avvolte in una leggera sensazione di pane fresco e vaniglia che donano grande finezza. Al gusto vivo, di buona struttura ed acidità, bella la sensazione acido-dolce integrata da un'ottima salinità. Ottimo il retrogusto, lungo, piacevole e molto pulito.

METODO CLASSICO

TALENTO BRUT NENO 992 276 MESI M.C.

METODO CLASSICO 276 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Colore giallo carico a volte ambrato. Volutamente invecchiato, sprigiona odori che ricordano vini passiti e riesling evoluti, pietra focaia e frutta ben matura, complessati da sentori di crosta di pane, liquirizia e zenzero. Al gusto un'estrema freschezza e vivacità, incredibili i sapori che si avvertono, che arrivano quasi a ricordare i Whisky scozzesi, con note tostate di rovere e tabacco.

Astucciato

METODO CLASSICO

VULCANITE

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Spumante di grande finezza e carattere, lasciato a dosaggio zero per meglio apprezzarne le doti di singolarità e di legame con l'origine porfirica dei terreni su cui sono coltivate le vigne.

METODO CLASSICO

TRENTODOC RISERVA VULCANITE

METODO CLASSICO 120 MESI

Chardonnay

Spumante dal carattere forte e deciso. dopo i 10 anni di affinamento mantiene una grande freschezza e un ottima bevibilità.

SALIZZONI
Calliano (Tn)

METODO CLASSICO

TRENTODOC BRUT NATURE RISERVA RHODIUM

METODO CLASSICO 60 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Da vigneti situati nelle zone più vocate dell'alta Vallagarina. Spumante complesso con perlage fine e persistente. Bouquet ampio e raffinato.

METODO MARTINOTTI

MAYBE BRUT CUVÉE

METODO MARTINOTTI

Chardonnay

Spumante eclettico che vuole esaltare attraverso la spumantizzazione i profumi intensi e floreali dello Chardonnay su uno sfondo leggero ed elegante di lievito, perlage molto fine ed intenso che lascia una bevibilità unica.

PRAVIS
Lasino (Tn)

METODO CLASSICO

TRENTODOC EXTRA BRUT ARIAL

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Bianco

Al naso ricorda fiori bianchi come mughetto e gelsomino con nette note citrine di scorza di limone e mandarino. Delicatissimo e persistente in bocca, con forte sapidità finale.

METODO CLASSICO

TRENTODOC BLAU DORÈ

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Nero

Giallo paglierino, con riflessi dorati; perlage fine e persistente. Al naso si presenta piacevolmente fine; si esprime con sentori di frutta tropicale, note minerali e cenni fragranti. Al palato si rivela fresco, sapido e piacevolmente equilibrato.

METODO CLASSICO

JOHANNITER NARAN

METODO CLASSICO 18 MESI

Johanniter

Si presenta con un invitante color giallo paglierino vivacizzato da un fine e persistente perlage. Al naso è volutamente delicato, ricorda la scorza di limone, il cedro, la frutta selvatica e le mandorle tostate. Le note di lievito sono appena accennate, per un bere fresco e piacevole. In bocca è tenace e pulito, grazie al suo minimo residuo zuccherino, che fa di questo spumante la bollicina ideale da accompagnare a tutto il pasto.

PIWI International

SIMONCELLI
Rovereto (Tn)

METODO CLASSICO

TRENTODOC BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

Lo spumante ha spuma briosa e duratura, perlage fine e persistente. Colore paglierino con evidenti sfumature verdoline. Profumo intenso, gradevole che ricorda la mela, la pesca e un chiaro sentore di lievito (crosta di pane). Sapore secco, complesso, di buon corpo e con acidità in perfetto equilibrio.

ZENI
Grumo di S. Michele all'Adige (Tn)

METODO MARTINOTTI

BIOLOGICO NOSIOLA BRUT ARLECCHINO

METODO MARTINOTTI

Nosiola

Colore giallo paglerino Perlaggio: fine e persistente Profumo: fresco e fruttato Gusto rotondo e fruttato, invitante all'assaggio per la sua elegante briosità Accostamenti gastronomici: pregevole come aperitivo, ottimo su antipasti e piatti delicati a base di pesce, accompagna superbamente tutto il pasto. Temperatura di servizio: 8/10 °C

BOLLICINE DI UVE ITALIANE

Vini dell'Angelo

METODO CLASSICO

TRENTODOC BRUT RISERVA MASO NERO

METODO CLASSICO

Chardonnay

Colore giallo paglierino intenso; perlage fine e persistente; il profumo è intenso e fragrante di vaniglia tostata; il gusto rotondo con un piacevole sentore di cioccolato.

VALLAROM
Avio (Tn)

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
PINOT NERO ROSE' VÒ MILLESIMATO

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Nero

Uva vendemmiata a mano dopo una soffice pressatura fermenta per effetto dei lieviti indigeni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo un affinamento in acciao di 10 mesi viene imbottigliato. Taglio di quattro uve che gli conferiscono struttura e corpo e nel contempo eleganza e profumi particolari di pesca e frutti tropicali. Ottima sapidità.

Astucciato

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
PINOT NERO ROSÉ DOSAGGIO ZERO SAIGNÉE 72

METODO CLASSICO 72 MESI

Pinot Nero

L'uva viene vendemmiata a mano e dopo 18 ore di macerazione sulle bucce subisce una soffice pressatura. Fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo 72 mesi di affinamento sui suoi lieviti viene degorgiato senza dosaggio. Vino di corpo ed eleganza, profumi di frutti rossi, gusto sapido e persistente.

Astucciato

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
MILLESIMATO 72 VO' CHARDONNAY

METODO CLASSICO 72 MESI

Chardonnay

L'uva viene vendemmiata a mano e subisce una soffice pressatura. Fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata e una parte in barrique. Dopo 72 mesi di affinamento sui suoi lieviti viene degorgiato senza dosaggio. Vino di corpo ed eleganza, profumi di crema pasticcera, gusto sapido e persistente.

Astucciato

METODO CLASSICO

BIOVEGAN
VÒ MILLESIMATO CHARDONNAY DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 30 MESI

Chardonnay

L'uva viene vendemmiata a mano e subisce una soffice pressatura. Fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo 30 mesi di affinamento sui suoi lieviti viene degorgiato senza dosaggio. Vino di corpo ed eleganza, profumi di crema pasticcera, gusto fresco, sapido e persistente.

Astucciato

METODO FAMILIARE

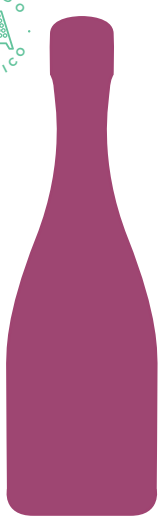
BIOVEGAN
VADUM CAESARIS METODO FAMILIARE COL FONDO

Metodo Familiare

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling

Uva vendemmiata a mano viene diraspata delicatamente. Fermentazione in vasche di acciaio senza controllo della temperatura. Affinamento per 8 mesi in acciaio per mantenerlo più fresco e fragrante. Vino di medio corpo e struttura, fresco leggero con profumi di fragola e violetta, tannini vellutati.

RORE
Telve (Tn)



METODO CLASSICO

VERNAZA BELLE

METODO CLASSICO 24 MESI

Vernaza Zinesa

Coming Soon

BRUNNENHOF
Egna (Bz)

METODO CLASSICO

BRUT 25

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Da una zona vocatissima per il Pinot Nero nasce questo metodo classico elegante, intenso con note futtate e floreali. Si celebra il 25 anno di attività di Brunnenhof.

TIROLENSIS ARS VINI
Bolzano

METODO CLASSICO

ROSÉ BRUT
TIROLENSIS ARS VINI

METODO CLASSICO 24 MESI

Lagrein

Fresco, elegante e lungo. Profumi di frutta rossa e viole.

LIESELEHOF
Caldaro (Bz)

METODO CLASSICO

BIOLOGICO
BRUT

METODO CLASSICO 30 MESI

Souvignier Gris

Frizzante, con un perlage delicato, esso si esibisce al degustatore. Si diletta nel gioco con note di pesca, lievito e limone. Nel palato, una sensazione di seta sulla pelle nuda, un delizioso e frusciante. Rotondo nel gusto, sorprende con un finale da sogno.

INNOVAZIONE E RICERCA

Il maso gestito da Werner Morandell assieme a Claire e ai figli Maximilian e Julian racconta da 20 anni di uve biologicamente pure, di una nobile natura che nella sua soleggiata continuità regala gioia di vivere e di un lavorare con passione e brio. Qui si disdegna l'uso della chimica, partendo invece da vitigni resistenti e di carattere tenace, per vini che ben esprimono la qualità della vita in montagna, le giornate di sole e l'identità locale.

ABBAZIA DI PRAGLIA
Teolo (Pd)

BRUT NATURE CAPITULUM LVI

METODO CLASSICO 34 MESI

Garganega, Chardonnay, Raboso

Olfatto intenso e persistente, fine e fragrante. Ricorda un abbinamento anice liquirizia con la prima dominante. Gusto secco, morbido e fresco. Sapido ed equilibrato, fine e persistente. Vino favorevolmente aromatico e pronto, ricorda la scorza del pompelmo.

EXTRA BRUT TE DEUM

METODO CLASSICO 45 MESI

Raboso

Olfatto intenso e persistente, franco di arancia candita. Gusto secco, caldo e morbido particolarmente sapido. Denota equilibrio e persis tenza. Vino armonico che ricorda, con la sua tannicità d'origine, il miele di castagno.

CASA BELFI
San Polo di Piave (Tv)

BIOLOGICO NATURALMENTE FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Glera

Colore giallo carico, perlage sottile e persistente. All'olfatto sentori floreali e fruttati, affiancati da note di agrumi, lievito e crosta di pane. In bocca è vivace, di discreto corpo, perfettamente equilibrato da una buona acidità. Il lievito presente sul fondo della bottiglia conferisce al vino morbidezza e longevità.

BIOLOGICO ROSSO NATURALMENTE FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Raboso

Rosso frizzante leggero e molto vivace, rifermentato in bottiglia in modo naturale, ottenuto da uve 100% Raboso. Non filtrato, non chiarificato e lavorato sia in vigna che in cantina con il massimo rigore biologico, è un vino naturale che colpisce fin dal primo assaggio.

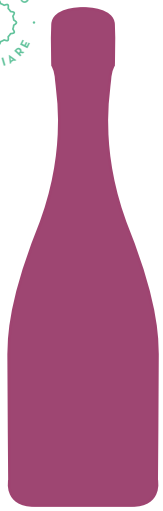
FATTORIA SOCIALE LA COSTA
Sarcedo (Vi)

BRUT LA COSTA

METODO MARTINOTTI

Vespaiolo

Uno spumante metodo Charmat 120 giorni che è frutto del nostro amore per la Vespaiola, vitigno principe del territorio di Breganze. La caratteristica acidità si presta ad una spumantizzazione lunga per dare vita ad un vino piacevole da consumare con piatti a base di pesce.



BRUT ROSÉ SPETNAT

METODO FAMILIARE

Vespaiolo, Groppello, Marzemino, Merlot

Coming Soon

LA FRASSINA
Marango Caorle (Ve)

METODO FAMILIARE

GLERA COLFONDO LIA SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Glera

Profumo fresco e fruttato con sentori dei mela verde e pera, seguito da note fragranti dovute al fondo di lieviti che permane in bottiglia. Sapore fresco, vivace, citrino, prevalentemente secco con retrogusto di mela golden. Piacevole morbidezza donata dai lieviti sedimentati, fragrante sentore di crosta di pane.

LA MONTECCHIA
Selvazzano Dentro (Tv)

METODO MARTINOTTI

SPUMANTE FIOR D'ARANCIO DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Giallo

Giallo scarico con riflessi verdognoli. Profumo intenso aromatico con immediati ricordi di arancio e limone. Perlage fine e vellutato, gusto dolce, armonico e persistente.

L'ANTICA QUERCIA
Scomigo di Conegliano (Tv)

METODO MARTINOTTI

BIOLOGICO
ARIÒ PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE

METODO MARTINOTTI

Glera

Colore giallo paglierino con perlage fine ed elegante. Al naso escono le note di frutta matura con tratti floreali e agrumati. Al palato la bollicina è cremosa, il palato è ampio ed equilibrato con piacevoli note fruttate sostenute da una bella freschezza.

METODO MARTINOTTI

BIOLOGICO
MATIÙ PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE BRUT RIVE DI SCOMIGO

METODO MARTINOTTI

Glera

Colore giallo paglierino con perlage fine ed elegante. Il naso è fresco con note di agrumi, di erbe officinali e di frutta croccante. Al palato la bollicina è cremosa ed evidenzia le note fresche ed agrumate sul finale di bocca.

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT NATURE SUI LIEVITI

METODO ANCESTRALE

Glera

Agricolo Anarchico Aspetto Animoso Anima Amorevole Asciutto Autentico Antico Audace Ambizioso Avanguardista.

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
SÙ ALTO INDIGENO FRIZZANTE SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Glera

Colore giallo paglierino, può essere lievemente velato per la presenza dei lieviti in sospensione. Il naso è molto delicato con sentori floreali e fruttati di agrumi e albicocca disidratata. In bocca la bollicina è tenue e delicata, ritornano le note delicate fruttate, sapido e succo sul finale.

LE BATTISTELLE
Brognoligo di Monteforte d'Alpone (Vr)

METODO MARTINOTTI

SETTEMBRINO BRUT MILLESIMATO

METODO MARTINOTTI

Garganega

Colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso il bouquet è delicato e penetrante di fiori bianchi e limoncella. Al gusto è rinfrescante e sapido, dato dal sottosuolo vulcanico, è morbida l'acidità che lo rende rotondo e invita alla beva.

LE VIGNE DI SAN PIETRO
Sommacampagna (Vr)

METODO FAMILIARE

HO SCRITTO T'AMO SULLA SABBIA SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Corvina

Rosato rifermentato, sapido e fresco con sentori di fragolam rosa e pesca.

MENTI
Gambellara (Vi)

METODO CLASSICO

OMOMORTO DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO

METODO CLASSICO 7 MESI

Durella

Colore giallo dorato brillante, profumi di frutta secca e fiori bianchi con notevoli richiami alla crosta di pane; bocca freschissima e fruttata, molto complessa, lunga e chiusura serbevole.

METODO FAMILIARE

RONCAIE FRIZZANTE SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Garganega

Vino dal colore giallo carico brillante, al naso profumi di frutta fresca e fiori bianchi, sentori di lievito gusto/olfattivi e leggera nota idrocarburica e di mandorla amara abbinate a una buona freschezza e bevibilità.

TESSÈRE
Noventa di Piave (Ve)

METODO CLASSICO

RABOSO ROSATO BRUT REDENTOR

METODO CLASSICO 60 MESI

Raboso Piave

Colore rosato, tendente al cipolla, oro con il prolungarsi della fermentazione in bottiglia. Sentore di marasca, mora di rovo, agrumi, melograno, mela. Giustamente acidulo, vivace, complesso. La presenza di lieviti in sospensione è voluta ed è indice di naturalità e complessità aromatica.

COME UN MOSAICO

Tessère esplora, raccoglie, costruisce nuovi tasselli di vita e di storia. La sensazione è di essere avvolti da mosaici di natura e territorio uniti da una calda matassa di lana, un legame che si rafforza di giorno in giorno ed ha origine da una passione di famiglia quando, nel 1979, Ilario Bincoletto decide di dare vita all'azienda. Oggi è Emanuela che prosegue con impegno e passione il lavoro del padre e, con ogni bottiglia prodotta, trasmette il profondo le game con le terre di Venezia ed il fiume Piave.

TENUTA COSTESELLE
Castelcucco (Tv)

METODO MARTINOTTI

PROSECCO SUPERIORE ASOLO EXTRA BRUT

METODO MARTINOTTI

Glera

Perlage molto fine e persistente. Delicati profumi floreali di calycanthus e gelsomino accompagnati da eleganti sentori fruttati di mela cotogna e pera. fresco, fine ed equilibrato. Ottima la sapidità e la struttura, con una componente minerale molto marcata e un piacevole ritorno fruttato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

PROSECCO SUPERIORE ASOLO BRUT

METODO MARTINOTTI

Glera

Perlage molto fine e persistente. Giallo paglierino scarico. Al naso delicati profumi floreali di calycanthus e gelsomino accompagnati da eleganti sentori fruttati di mela cotogna e pera. Gusto fresco, fine ed equilibrato. Ottima la sapidità e la struttura, con una componente minerale molto marcata e un piacevole ritorno fruttato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

30+6

PROSECCO SUPERIORE ASOLO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Glera

Bolla fine, sinuosa e persistente. Colore giallo paglierino scarico, con sfumature verdognole. Olfatto intense note floreali di glicine, acacia e biancospino. Ottima l'espressione varietale di mela gialla e pesca. Gusto: fresco, sapido, cremoso e vellutato. Note minerali ben espresse con un ritorno fruttato di mango e pera.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO FAMILIARE

VINO FRIZZANTE BIANCO SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Glera

Al naso compaiono immediate le note di crosta di pane e biscotto, seguite da sensazioni varietali di mela matura e miele di tiglio. Chiudono il ventaglio aromatico una lieve espressione floreale di fiori di acacia e note balsamiche. Gusto cremoso, secco, giustamente acido, equilibrato e armonico.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

QUOTA 101
Luvigliano di Torreglia (Pd)

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO FIOR D'ARANCIO SPUMANTE COLLI EUGANEI DOLCE

METODO FAMILIARE

Garganega

Giallo dorato. Bouquet di profumi complesso e avvolgente, sentori di fiori bianchi, albicocca ed erbe aromatiche, ricordi di frutta matura. In bocca si presenta polposo con una bella struttura bilanciata da note minerali e fresche. Sorso avvolgente e gustoso.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

BIOLOGICO FIOR D'ARANCIO SPUMANTE COLLI EUGANEI DOLCE

METODO MARTINOTTI

Moscato Giallo

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumi tipici del vitigno con ricordi di fiori gialli, pesca e agrumi. Gusto in equilibrio tra mineralità e dolcezza. Leggermente acidulo, con un finale aromatico persistente.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

TONELLO
Montorso Vicentino (Vi)

METODO CLASSICO

LESSINI DURELLO BRUT IOTETI

METODO CLASSICO 36 MESI

Durella

Colore Giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente, spuma cremosa, con profumi di lievito e agrumi. Al naso profumi di pane tostato e agrumi, in bocca si ritrova la mineralità conclude lasciano una buona sensazione di pulizia in bocca.

METODO CLASSICO

LESSINI DURELLO PAS DOSÈ RISERVA IOAURA

METODO CLASSICO 60 MESI

Durella

Giallo paglierino tendente al dorato, perlage fine e persistente, al naso crosta di pane, vaniglia e frutta matura. Al palato l'aroma dei lieviti lascia spazio a una sensazione unica di freschezza. Unica la sensazione di pulizia in bocca che lascia sul finale.

VIGNATO VIRGILIO
Gambellara (Vi)

METODO FAMILIARE

FRIZZANTE COLFONDO MARACHELLE

METODO FAMILIARE

Durella, Chardonnay

Colore giallo chiaro, Al naso sentori di frutta fresca e i profumi richiamano la fermentazione in bottiglia. In bocca è saporito e fragrante con una bollicina semplice e delicata.

METODO CLASSICO

SPUMANTE RECIOTO DI GAMBELLARA DOLCE

METODO CLASSICO 12 MESI

Garganega

Sentori di frutta matura, fragrante. In bocca presenta un giusto equilibrio tra dolcezza e freschezza, di buon corpo.

VALLIS MARENI
Premaor (Tv)

METODO MARTINOTTI

33+3

LA GRAN OCASION EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Glera con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera

Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, che ricorda in modo evidente la mela golden matura e i fiori d'acacia. È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio con buona persistenza e finale fruttato.

METODO FAMILIARE

PROSECCO VALLIS MARENI BELLE FRIZZANTE SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Prosecco con piccole quantità di Verdiso e Perera

Essenziale, leggero ha un profumo che varia con il tempo. Da note fresche e fruttate che ricordano la mela acerba e fiori di glicine unite a una percezione delicata di crosta di pane, con il passare del tempo, si arriva a note sempre più complesse derivanti dal contatto con il lievito sul fondo. Il gusto è asciutto.

VALLIS MARENI
Premaor (Tv)

33+3

AGRICOLO PROSECCO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Glera con presenza di piccole quantità di Verdiso e Perera

Ha un colore paglierino scarico tendente al verdolino ricamata da minuto e incessante perlage. Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, che ricorda in modo evidente la mela golden matura e i fiori d'acacia. È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza.

CARTIZZE DRY PROSECCO SUPERIORE CONEGLIANO E VALDOBBIADENE TERNEL SELEZIONE

METODO MARTINOTTI

Glera

Colore paglierino delicato ed un perlage minuto e persistente per uno spumante intensamente fruttato e floreale, con profumi persistenti e di grande finezza; sono evidenti i sentori di buona frutta matura, in particolare la mela golden e i fiori di glicine. amabile e carezzevole, fresco e di corpo equilibrato.

PROSECCO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Prosecco con piccole quantità di Verdiso e Perera

Colore paglierino scarico tendente al verdolino, limpido con un notevole perlage. Profumo intenso e persistente, fruttato ricorda la mela golden matura ed i fiori d'acacia. In bocca è abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio, con buona persistenza e finale fruttato.

PROSECCO BRUT

METODO MARTINOTTI

Prosecco con piccole quantità di Verdiso e Perera

Colore verdolino, brillante, con un perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, molto fine e fruttato; si percepiscono chiari sentori di mela golden su fondo floreale. In bocca è secco, fresco e snello, morbido e ben equilibrato, con buona persistenza aromatica e finale piacevolmente fruttato.

TRE COMUNI SELEZIONE PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

METODO MARTINOTTI

Prosecco con piccole quantità di Verdiso e Perera

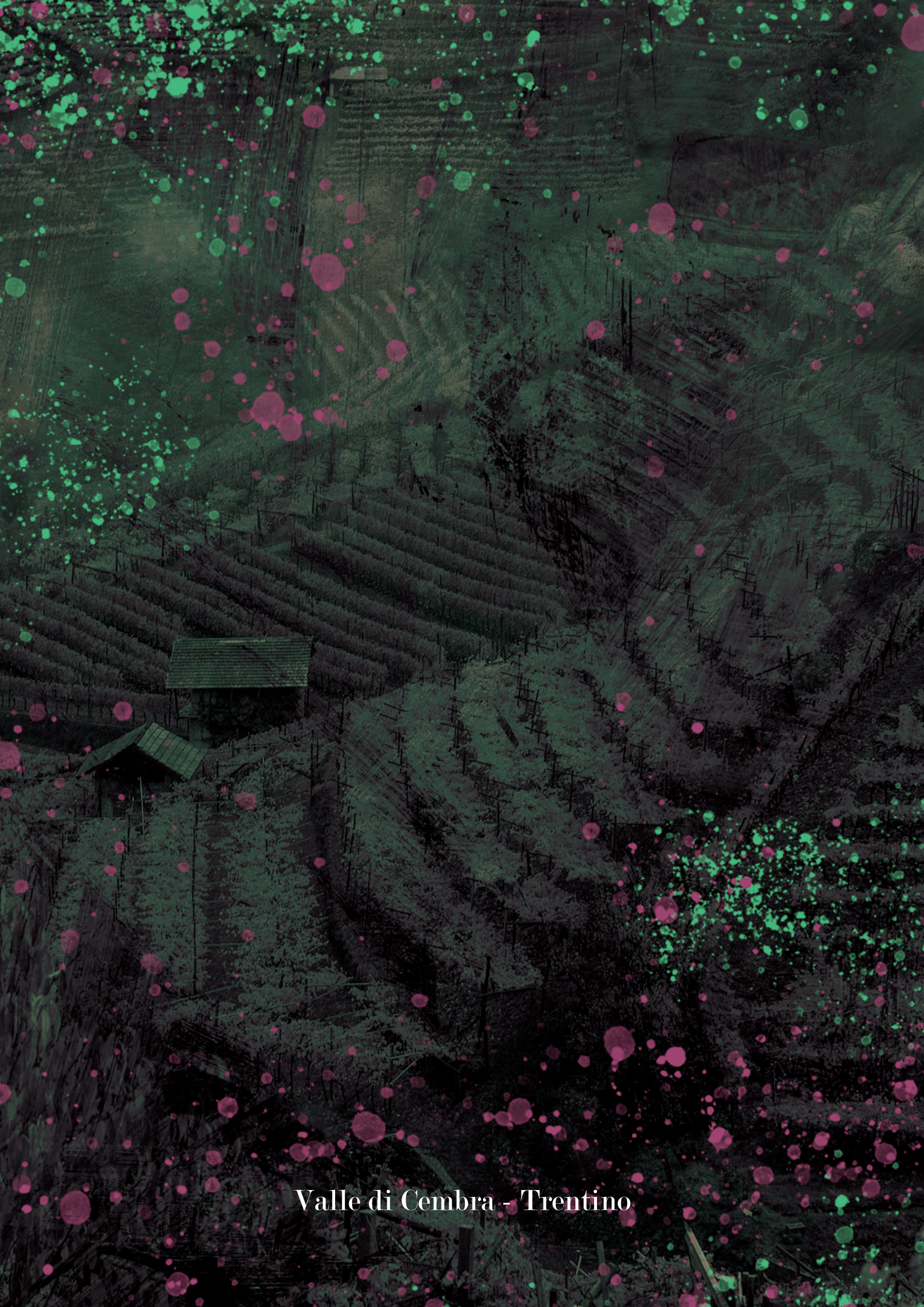
Colore paglierino scarico, tendente al verdolino. Massima limpidezza e perlage minuto e persistente. Il profumo è intenso, fruttato, persistente e ricorda in particolare la mela golden matura e i fiori d'acacia. In bocca è piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza, con buona persistenza e finale fruttato.

PROSECCO ROSÉ BRUT AGRICOLO

METODO MARTINOTTI

Glera, Pinot Nero

Rosa tenue, luminoso ed elegante. Una moltitudine di bollicine crea il suo perlage elegante e di lunga durata. Bouquet con note fruttate con un tocco di frutti di bosco e frutta tropicale. Floreale con sentori di rose e violetta. Molto distintivo. Gusto Fresco e morbido con retrogusto floreale intenso e persistente, con sentori di fragolina di bosco e violetta.



Valle di Cembra - Trentino

ALBINO ARMANI
Sequals (Pn)

PROSECCO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Glera

Colore giallo paglierino. Fine ed elegante al naso, con sentori fruttati e minerali. Al palato lungo e sapido, con gradevole acidità compensata da una bella dolcezza.

PROSECCO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Pinot Nero, Glera

Irresistibile per gli amanti delle bollicine made in Italy, il Prosecco Rosé combina piacevolmente lo slancio vivace e fruttato dato dal vitigno Glera e il prezioso apporto del Pinot Nero.
Il risultato è uno spumante elegante e raffinato sia nel colore, delicatamente rosato, sia nel bouquet, sostenuto da complessità e persistenza al palato.

DRAGA
San Floriano del Collio (Go)

RIBOLLA GIALLA BRUT

METODO CLASSICO

Ribolla Gialla

Colore giallo paglierino, con presenza di un finissimo perlage. Profumo intenso con spiccate note floreali e un fruttato agrumato. Palato di ottima freschezza e lunghezza; grazie all'acidità ben bilanciata ha un retrogusto ampio e asciutto e un finale lungo e sapido.

BIOLOGICO
RIBOLLA GIALLA PAS DOSÈ

METODO CLASSICO 18 MESI

Ribolla Gialla

Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il perlage è intenso e persistente.

KOMJANC SIMON
San Floriano del Collio (Go)

RIBOLLA GIALLA BRUT

METODO MARTINOTTI

Ribolla Gialla

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo finemente delicato e allo stesso tempo complesso. Varietale elegante, con note floreali. Gusto strutturato e intenso, di buona tensione acida, dalla lunga persistenza aromatica.

ŠKERK
Duino Aurisina (Ts)

GLERA 18/10

METODO FAMILIARE 36 MESI

Glera

Luminoso con bollicina fine e persistente. gusto intenso e raffinato. Note frutta bianca e fiori d'arancio, bucce di agrumi e sentori caramellati per un sorso cremoso, salino, deliziosamente amarognolo e molto persistente. Mineralità spiccata data dal terreno di Ponka.

TENUTA SANTA LUCIA
Mercato Saraceno (Fc)

BIOLOGICO
BRUT FAMOUS

METODO CLASSICO 36 MESI

Famoso

Il colore è oro brillante, il profumo è intenso, fresco con sentori fruttati e floreali. Il sapore è corrispondente al naso, pieno, asciutto e secco. L'acidità è in perfetta armonia con la buona struttura e sapidità, contribuisce a mantenere a lungo la persistenza e a conferire grande personalità e carattere.

BIOLOGICO
BLANC DE NOIR ZENO

METODO CLASSICO

Sangiovese

Colore oro brillante con riflessi tendenti al ramato: perlage particolarmente fine, serrato e persistente con catenelle continue e ben distribuite che danno spuma bianca ed esuberante. Al naso è elegante e frensco con note fruttate e floreali, con identico riscontro al palato.

BIOLOGICO
BIENCH SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Albana, Sangiovese

colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, torbido per la presenza dei lieviti. Al naso risultano sentori di frutta gialla ed in particolare frutta bianca (es. mela, pera, banana) con sensazioni esotiche (tipo ananas). Al palato, l'entrata è morbida con una buona acidità ed una buona ampiezza e verticalità. Corrispondenza tra naso e palato.

BIOLOGICO
VENSAMÈ DOSAGGIO ZERO SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Sangiovese

Perlage fine e persistente; colore rosa chiaro che col tempo assume sfumature di buccia di cipolla, impenetrabile per via della mancata filtrazione. Al naso è fruttato con sentori di fragola di bosco e piccoli frutti rossi. Al palato è fresco, pulito e deciso.

BIOLOGICO
BELLA SPOSA

METODO CLASSICO 18 MESI

Sangiovese

Perlage fine e persistente; colore buccia di cipolla. Profumo intenso, floreale, con sentori di frutti di bosco. Sapore secco senza asperita`, fresco e garbato. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi.

SFUGGENTE E RURALE

L'Azienda si trova a Mercato Saraceno, nell'alta valle del Savio, nel cuore di una Romagna rurale e sfuggente che ha saputo conservare l'autenticità e una profonda vocazione per la coltura della vite. Gestita da Paride, l'Azienda esprime particolare interesse per la salvaguardia del territorio con l'utilizzo di metodi naturali certificati, sia in campagna che in cantina, da Demeter. Per noi l'attenzione di Paride alle varietà tradizionali come il Centesimino e il Famoso rendono questa realtà di particolare interesse.

MARIOTTI
Argenta (Fe)

BRUT NATURE ABBATIA

METODO CLASSICO 15 MESI

Fortana

Color oro rosa con bollicine chiare e compatte. Riconoscimenti fruttati freschi di mandarino e frutti rossi con piacevole trama di vegetalita`. La mousse massaggia il palato lasciandolo fresco e pulito e chiude con tipica nota sapida. Invitante alla beva.

STELLA MARIS BRUT BLANC DE NOIR AFFINATO IN MARE

METODO CLASSICO 15 MESI

Fortana

Colore oro, perlescente, bolla fine e persistente. Al naso è intenso ed elegante, note fruttate di bacca e marasca, sentori vegetali (fiore di acacia), lievemente agrumato. In bocca è di bella beva, fresco sapido, buona acidità, avvolgente e morbido al palato, lungo sul finale con una nota aromatica che ricorda la buccia di arancia.

MARIOTTI
Argenta (Fe)

SMARAZEN

METODO FAMILIARE

Trebbiano Romagnolo, Malvasia di Candia non aromatica

Al naso bouquet di fiori bainchi, frutta bianca e note vegetali. Accompagnano note aromatiche di erbe e agrumi. Fresco delicato ed equibrato con ottima effervescenza.

FORTANA SURLIÈ!

METODO FAMILIARE

Fortana

Di colore rosso violaceo leggermente torbido con una buona effervescenza. Al naso i profumi sono intensi e fini con sentori floreali, fruttati. In bocca è secco, caldo, discretamente morbido ma fresco e sapido, con finale amarognolo.

FORTANA UVA D'ORO

METODO MARTINOTTI

Fortana

Colore rubino abbastanza intenso. Spuma leggera e briosa. Profumi fruttati di ciliegia e note iodate. Al gusto è abboccato e piacevolmente tannico.

FORTANA SÈT E MÈZ

METODO FAMILIARE

Fortana

Colore cerasuolo intenso. Spuma sottile ed evanescente. Profumi fruttati di fragole e di macchia mediterranea. Al gusto è secco e delicatamente tannico.

PALTRINIERI
Sorbara (Mo)

METODO FAMILIARE

TAPPO CORONA RADICE LAMBRUSCO DI SORBARA

METODO FAMILIARE

Lambrusco di Sorbara

Rosa salmone con perlage molto fine e persistente, leggermente torbido per la presenza del residuo di rifermentazione (fondo). Al naso è agrumato, con note che ricordano il pompelmo, la fragolina di bosco, sentori floreali di rosa selvatica. Fresco con spiccata acidità che richiama il melograno e la buccia di mela verde. Grande sapidità, equilibrio e persistenza.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

L'ECLISSE LAMBRUSCO DI SORBARA CRU

METODO MARTINOTTI

Lambrusco di Sorbara

Rosa tenue, cipria, con un perlage molto fine e persistente. Note di fiori bianchi, biancospino, buccia di mela rossa, fragolina di bosco, aromi e sapore di lampone e vaniglia. Grande acidità e retrogusto fresco, persistente e delicato con una nota f ruttata. Secco, tagliente e pulito.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO MARTINOTTI

LARISERVA LAMBRUSCO DI SORBARA BRUT

METODO MARTINOTTI 12 MESI

Lambrusco di Sorbara

Colore rosa cipria con perlage molto fine e persistente. Aromi floreali, di pompelmo e di rabarbaro. Piacevole, fresco, sapido ed elegante.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

METODO CLASSICO

GROSSO LAMBRUSCO DI SORBARA DOSAGGIO ZERO

METODO CLASSICO 24 MESI

Lambrusco di Sorbara

Ramato, riflessi dorati, buccia di cipolla, perlage molto fine e persistente. Note tostate, frutta secca quasi caramellata, nocciola verde, note floreali, sentori balsamici e di resina. Bouquet di profumi. Fresco, sapido ed elegante.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

CÀ DE NOCI
Puianello (Re)

METODO CLASSICO

SPERGOLA EXTRA BRUT DEFRATELLI

METODO CLASSICO 36 MESI

Spergola

Giallo oro a spuma persistente, olfattivi intensi a prevalenza terziaria, con note di agrumi in chiusura, gusto acido e armonico, delicata tannicità in persistenza.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

CAMORALI PIERLUIGI
Lugagnano val d'Arda (Pc)

METODO CLASSICO

BIOLOGICO EXTRA BRUT ROSATO IRIA

METODO CLASSICO 24 MESI

Barbera

Rosa antico con importanti riflessi ramati. Al naso spiccano note e sentori di frutti rossi e rosa, che si affiancano a quelli tipici del metodo classico di pasticceria secca e crosta di pane. La bolla è fine e persistente, e accompagna un sorso sapido e minerale, con un'importante acidità che dà freschezza e pulisce il palato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

LODI CORAZZA
Ponte Ronca di Zola Pedrosa (Bo)

METODO CLASSICO

DOSAGGIO ZERO 1877 MILLESIMATO

METODO CLASSICO 12 MESI

Grechetto Gentile, Barbera

Giallo paglierino alla vista, al naso spiccano sentori di fiori e frutti bianchi, con lievi sentori agrumati sullo sfondo. L'assaggio è fresco e appagante, caratterizzato da una vibrante acidità e lunga persistenza gusto-olfattiva.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

ZAVALLONI STEFANO
Cesena (Fc)

METODO CLASSICO

BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Sangiovese

Colore rosato brillante, bollicina fine e persistente. Al naso offre profumi di frutti rossi e violetta. Al palato è fresco, vibrante e complesso.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

TORRE FORNELLO
Ziano Piacentino (Pc)

METODO CLASSICO

OLUBRA BRUT

METODO CLASSICO 20 MESI

Marsanne, Malvasia di Candia aromatica

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profuno di frutta fresca e fiori bianchi Sapore complesso, morbido ma con acidità sostenuta, bouguet all'apertura variegato ed intrigante.

METODO CLASSICO

ROSE' BRUT ENRICO PRIMO

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Nero, Chardonnay

Colore rosa salmone.Profumo elegante e fresco con note di fragoline e caramelle al lampone Sapido e strutturato, con vena acida che ne esalta la sapidità, moderatamente persistente.

METODO CLASSICO

CHARDONNAY EXTRABRUT ENRICO PRIMO

METODO CLASSICO 33 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Colore giallo paglierino intenso. Profumo fragrante con leggere note di vaniglia, fiore di mandorlo e crosta di pane, sapore fresco e rotondo nella sua completezza.

METODO MARTINOTTI

ORTRUGO BRUT

METODO MARTINOTTI

Ortrugo

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli Profumo elegante, fine e floreale. Sapore secco, scorrevole e morbido, con un leggero retrogusto ammandorlato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

LA PIANA
Castelvetro di Modena (Mo)

BIOLOGICO
FONDOPUNTOZERO ROSATO SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Rosa cerasuolo dal perlage fine e persistente. Profumi eleganti di forte intensità racchiudono un ampio ventaglio di freschi aromi che spaziano dal bocciolo di rosa ai frutti rossi maturi per perdersi in un finale di fragola. In bocca la sapidità esalta e richiama i sentori percepiti al naso mentre la freschezza domina.

BIOLOGICO
INTUIZIONE ROSÈ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO BRUT NATURE

METODO CLASSICO 30 MESI

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Note di crosta di pane seguiti da vivi ed intensi sentori speziati dal pepe nero alla cannella e una sorprendente rosa canina. Ciò che non ci aspettiamo però è un vino armonico che spicca per freschezza e persistenza.

BIOLOGICO
NOI DUE ROSÈ LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO EXTRA DRY

METODO MARTINOTTI

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, Lambrusco di Sorbara

Rosa intenso dal perlage fine e di buona persistenza. Profumi vellutati ed eleganti di forte intensità racchiudono un ampio ventaglio di freschi aromi che spaziano dal bocciolo di rosa alla mela limoncella per perdersi in un finale di ciliegia. In bocca la persistenza è ricca e richiama le note percepite al naso.

BIOLOGICO
SOFFIO DI VENERE PAS DOSÈ SUI LIEVITI SENZA SOLFITI AGGIUNTI

METODO CLASSICO 18 MESI

Trebbiano di Modena

Colore paglierino estremamente luminoso dai riflessi dorati, bollicine di buona finezza e persistenza liberano al naso profumi di evidente impatto floreale e fruttato, con sentori di gelsomino, acacia e pompelmo. Al palato risulta morbido e avvolgente, viene mantenuto in equilibrio grazie all'apporto di una buona freschezza e di una piacevole sapidità.

BIOLOGICO
FONDOPUNTOZERO BIANCO SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Pignoletto,Trebbiano Modenese, Moscato macerato

All'olfatto affiorano in primo piano sentori agrumati di pompelmo e cedro che lasciano spazio a note di pesca bianca. In bocca è gradevolissimo, spicca per freschezza e sapidità.

BIOLOGICO
FONDOPUNTOZERO ROSSO SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Contraddistinto da un colore rosso intenso con riflessi ed orli violacei, spuma e perlage fini e persistenti preludono a profumi intensi, vinosi che richiamano però frutti di bosco maturi, come mora e confettura di amarene. In bocca appare secco, deciso, un vino corposo, dai tannini ruvidi ma in continua evoluzione, equilibrato e asciutto.

MOLA
Porto Azzurro (Li)

PAS DOSE ROSÉ CUVEÉ A

METODO MARTINOTTI

Aleatico

Spumante dalle delicate sfumature rosa e dal fine perlage. Gusto pieno e delicato, con sensazioni di morbidezza iniziali seguite da gusto minerale e asciutto. Aromi di piccoli frutti rossi.

TENUTA CASENUOVE
Panzano di Greve in Chianti (Fi)

EXTRA BRUT ROSÉ ZIIK

METODO MARTINOTTI

Sangiovese

Al naso rivela aromi floreali e fruttati delicati di rosa. In bocca la spuma stuzzica le mucose senza aggredire ed introduce alle note di frutta rossa croccante, di ribes, e di fragolina di bosco. asciutto e persistente, fieramente sangiovese. Sapido e croccante.

BISCI
Matelica (Mc)

BIOLOGICO
VERDICCHIO DI MATELICA EXTRA BRUT

METODO MARTINOTTI

Verdicchio

Giallo paglierino. Al naso dipana profumi netti ed intensi di fiori bianchi. Al palato è fresco e sapido caratterizzato da un ottimo equilibrio gusto-olfattivo.

50 ANNI A MATELICA

È una storia lunga quella della famiglia Bisci e del Verdicchio di Matelica. Nel 1972 i fratelli Giuseppe e Pierino acquistarono una proprietà a Matelica, scommettendo sul Verdicchio: una lungimiranza ampiamente ripagata nei successivi 50 anni. Oggi i figli Mauro e Tito gestiscono l'attività in vigna e in cantina interpretando, al di là del tempo e delle mode, il Verdicchio di Matelica in tutte le sue espressioni e potenzialità.

GIUSTI
Montignano (An)

BIOLOGICO
ROSATO BRUT BOLLA ROSA

METODO MARTINOTTI

Lacrima di Morro d'Alba

Colore giallo paglierino con delicate sfumature rosa, fine perlage. Profumi delicati di rosa bianca, pera e biancospino. Gusto pieno e delicato, con sensazioni di morbidezza iniziali seguite da gusto minerale e asciutto.

BIOLOGICO
ROSSO FRIZZANTE SUI LIEVITI VINCÉ

METODO FAMILIARE

Lacrima di Morro d'Alba

Rosso rubino trasparente. Fragola e viola, delicatamente profumato. Fresco, asciutto, delicatamente strutturato e piacevolmente frizzante.

LA STAFFA
Staffolo (An)

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
!? MAI SENTITO! FRIZZANTE SUI LIEVITI

METODO FAMILIARE

Verdicchio

Colore giallo scarico, velato. Profumo intenso, molto persistente, fine, fruttato con sentori di lievito, panificazione e di finocchietto selvatico. Gusto secco, acidulo, rinfrescante, abbastanza morbido; grande persistenza, molto equilibrato, fine.

STROLOGO SILVANO
Camerano (An)

METODO CLASSICO

PAS DOSÉ DALNERO

METODO CLASSICO 36 MESI

Montepulciano

Aromi di agrumi, pompelmo rosa e di pesca, di mela rosa con intensità equilibrata, fine e giovane come evoluzione. In bocca: bolla fine e delicata, intenso con sensazioni di freschezza, con buona pienezza e lunghezza. Colore brillante, giallo paglierino tenue.

COSSIGNANI L.E. TEMPO
Massignano (Ap)

METODO CLASSICO

BIOLOGICO
EXTRA BRUT
BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 24 MESI

Pecorino

Spuma soffice, perlage delicato e persistente. Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante comp lessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di ginestra, fragranti note boisè, agrumi e pasticceria. Fresco, sapido ed equilibratamente aromatico.

METODO CLASSICO

BIOLOGICO
BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO 24 MESI

Sangiovese

La spuma è soffice e abbondante, perlage sottile e persistente. Al naso si riscontra un bouquet vivace caratterizzato da note marcate di marasca, melograno, pompelmo rosa e sentori floreali di rosa canina. In bocca si percepisce fresco, vellutato con una perfetta armonia tra la freschezza gustativa e l'elegante cremosità della spuma. Finale sapido e minerale.

CANDIDATERRA
Ventotene (Lt)

METODO MARTINOTTI

PANDATARIA LE BOLLE DEL CONFINO

METODO MARTINOTTI

Fiano

Colore Giallo limpido, profumi di erbe aromatiche con sentori di pesca e agrumi. Equilibrato, fresco, minerale.

TEN. LA FRANCESCANA
Aprilia (Lt)

METODO CLASSICO

NERO BUONO BRUT

METODO CLASSICO 30 MESI

Nero Buono

Vitigno autoctono recuperato e reimpiantanto nella tenuta nel 2012. Esprime note ed aspetti sensoriali del tutto peculiari che danno a tale varietà una spiccata personalità.

MOTTURA SERGIO
Civitella d'Agliano (Vt)

METODO CLASSICO

BRUT

METODO CLASSICO 60 MESI

Chardonnay

Di colore oro pallido, ha un pérlage finissimo e persistente e schiuma pannosa. Il profumo è quello tipico di crosta di pane appena sfornato; il sapore è secco, sapido e fresco.

STEFANONI
Montefiascone (Vt)

METODO CLASSICO

BRUT

METODO CLASSICO

Roscetto

Spumante da uve Roscetto di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si presenta intenso e fragrante con sensazioni floreali che si legano in perfetta armonia a sentori di lieviti e crosta di pane. Pulito, pieno, di grande eleganza e complessità, con finale acidulo e persistente.

AUSONIA
Atri (Vt)

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
COLLI APRUTINI BIANCO FRIZZANTE BRUCO

METODO FAMILIARE

Trebbiano d'Abruzzo

Giallo paglierino, vino leggero e beverino. Presenta sul fondo i lieviti della rifermentazione

LA FARFALLA E IL BRUCO

L'azienda è nata nel 2008 e rappresenta la realizzazione di un sogno, trasformare una passione in un lavoro. Simone lascia la professione di farmacista per diventare enologo e insieme a sua moglie Francesca iniziano questa nuova sfida. Tutto il loro lavoro avviene nel massimo rispetto della natura, dal 2016 l'azienda è certificata biodinamica. I loro vini vogliono essere espressione del loro territorio e dell'annata.

I Borboni - Campania

CASEBIANCHE
Torchiara (Sa)

BIOLOGICO
DOSAGGIO ZERO LA MATTA

METODO FAMILIARE

Fiano

Connotato da una beva freschissima, semplice, piacevole e dissetante, salmastra e piena al palato di toni decisamente agrumati.

BIOLOGICO
BRUT NATURE MILLESIMATO

METODO CLASSICO 24 MESI

Fiano, Trebbiano

In bocca è cremoso e fresco, Brut Nature secco e dissetante. Dinamico con sentori fruttati che vanno dalla mela all'ananas, sorso scorrevole e ritmato.

BIOLOGICO
AGLIANICO ROSATO PAESTUM IL FRIC

METODO FAMILIARE

Aglianico

È un vino divertente, fragrante e godibile con delicate note di lampone, fragola e di mandarino e sfumature floreali che richiamano la rosa e il gelsomino. In bocca scorre pieno, cremoso e saporito, frizzante al punto giusto.

BIOLOGICO
ROSSO PAESTUM PASHKÀ

METODO FAMILIARE

Aglianico, Barbera

Di colore rosso lucente, con bagliori violacei. Spuma soffice e delicata. Fresco e succoso, il bouquet ricorda i piccoli frutti del sottobosco, la ciliegia, fragranze floreali e macchia mediterranea. La bocca accoglie con un sorso frizzante ma non troppo, che placa la sete. Il tannino aggiunge polpa e allungo senza frenare e lasciando una piacevole sensazione di pulizia.

IL VERRO
Formicola (Ce)

CODA DI PECORA SHEEEP

METODO CLASSICO 30 MESI

Coda di Pecora

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Evidenti sentori di ginestra e agrumi, al gusto è fresco con una marcata sapidità.

VADIAPERTI-TRAERTE
Montefredane (Av)

CODA DI VOLPE BRUT

METODO MARTINOTTI

Coda di Volpe

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fruttato e persistente con note di crosta di pane e mela matura. Sapore cremoso ed equilibrato, abbastanza ampio con un gradevole retrogusto amarognolo.

I BORBONI
Lusciano (Ce)

METODO CLASSICO

ASPRINIO D'AVERSA CRIPTO

METODO CLASSICO **30 MESI**

Asprinio

Vino dal colore giallo paglierino intenso, presenta una spuma persistente e di finissimo perlage frutto del metodo classico e della sosta di 30 mesi in bottiglia. Al naso intenso sentore di fragranze fruttate, agrumate e floreali; il gusto secco, deciso ed equilibrato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · VINI FRANCHI

METODO MARTINOTTI

ASPRINIO BRUT I BORBONI 8 MESI

METODO MARTINOTTI

Asprinio

Giallo paglierino intenso. Sentori agrumati di limone e pompelmo arricchiti nel finale da note di fiori bianchi. In bocca è coerente e deciso con sensazioni fresche molto marcate, sostenute da un corpo pieno e solido.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · VINI FRANCHI

DE BEAUMONT
Castelvetere sul Calore (Av)

METODO FAMILIARE

ASPRINIO FRIZZANTE TERRE DEL VOLTURNO RIVOLTA

METODO FAMILIARE

Asprinio

Vino dal colore giallo paglierino intenso, presenta una spuma effervescente e con fino perlage. Al naso un profumo intenso di fragranze fruttate, agrumate e floreali, un gusto secco e caratteristica acidità, deciso ed equilibrato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · VINI FRANCHI

METODO CLASSICO

PAS DOSÉ ROSÉ LULU

METODO CLASSICO **30 MESI**

Aglianico

Dal colore rosa corallo. Al naso sentori di fragolina di bosco e more, avvolti da note floreali che chiudono con una leggera nota tostata. Palato caratterizzato da una grande freschezza e mineralità accompagnata da intense note agrumate. La part icolarità risiede nella leggera presenza di tannini nobili.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · DINAMICHE INTERPRETAZIONI

METODO FAMILIARE

CAMPANIA BIANCO LA BARONESSA FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Fiano

Al naso è un rincorrersi di sensazioni, profumi della panificazione, pera e gelsomino con un finale autentico di nocciola. Al palato è vibrante, per la piacevole effervescenza, e leggero; buona la freschezza e la sapidità. Tornano in finale i sentori di frutta secca.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · DINAMICHE INTERPRETAZIONI

METODO FAMILIARE

CAMPANIA ROSATO EUFORIA FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Aglianico

Euforìa è l'Ancestrale rosato di Fabio De Beaumont. Dalla pressatura dell'uva Aglianico, il mosto continua la sua fermentazione in bottiglia, dopo un breve affinamento sui lieviti questo vino, naturalmente frizzante, è pronto per essere bevuto. Senza sboccatura.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · DINAMICHE INTERPRETAZIONI

LUNAROSSAVINI
Giffoni Valle Piana (Sa)

METODO FAMILIARE

24 LUNE COL FONDO

METODO FAMILIARE

Fiano

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso risulta pieno con sentori di mandarino, albicocca e frutta a polpa gialla. Al gusto si può ritrovare una nota sapida con un sentore di nocciola.

TENUTA DEL MERIGGIO
Montemiletto (Av)

METODO MARTINOTTI

30+6

BRUT MONTEMILETTO

METODO MARTINOTTI

Coda di Volpe

Colore giallo paglierino con riflessi luminosi e accesi, perlage a grana finissima. Profumo intenso con succose note di frutta esotica, come papaya, mango, pompelmo, avvolte da una lieve sensazione di vaniglia. Sapore secco e fresco, con note ag rumate e minerali, e una buona persistenza aromatica.

d'ARAPRÌ
San Severo (Fg)

METODO CLASSICO

R N BOMBINO BIANCO BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Bombino Bianco

Offre bollicine tenaci che formano una corona persistente, di colore oro scintillante, con un profumo ricco di frutta matura e sentore di vaniglia. Le sensazioni gustative sono sapide, piene e complesse.

METODO CLASSICO

BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Bombino Bianco, Pinot Nero

Colore paglierino brillante e perlage sottile. Bouquet etereo con sentore di lisato (crosta di pane), seguiti da toni fruttati di mela, pesca e arancia. Gusto delicatamente secco e armonico con bocca fresca e di buon corpo e retrolfatto di note tostate e panettone.

METODO CLASSICO

ROSE' BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Montepulciano, Pinot Nero

Colore salmone rosato con sfumature discrete di porpora e oro. Ha una spuma morbida ed abbondante con fine e persistente perlage. Il profumo è ampio con fragranza di fiori e delicato sentore di lieviti. Sapido e di lunga persistenza, lo spumante più morbido che la Casa propone.

METODO CLASSICO

BRUT GRAN CUVÉE XXI SECOLO

METODO CLASSICO 48 MESI

Bombino Bianco, Pinot Nero

La Gran Cuveè, prodotta solo in annate di qualità superiore. Questo Millesimato unisce la leggerezza del Brut tradizionale al sapore particolare dell'annata eccezionale che lo ha visto nascere. Invecchiato lungamente racchiude aromi complessi. Lo spumante più particolare e di maggiore impatto organolettico prodotto.

d'ARAPRÌ
San Severo (Fg)

PAS DOSE'

METODO CLASSICO 30 MESI

Bombino Bianco, Pinot Nero

Colore paglierino scarico, ha un perlage minutissimo con schiuma abbondante. Al profumo è elegante e ricco di un suo particolare bouquet. In bocca è secco, armonico e particolarmente gradevole. l'assenza dello sciroppo di dosaggio (liqueur d'expedition) evidenzia l'importanza del vino da cui nasce.

NATURE LA DAMA FORASTIERA MAGNUM

METODO CLASSICO 48 MESI

Montepulciano, Pinot Nero

Elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole. All'olfatto è ricco di complessità, colpisce per l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie. Al palato ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza.

Astucciato

NERO DI TROIA ROSE' BRUT SANSEVIERIA

METODO CLASSICO 30 MESI

Nero di Troia

Colore rosa pallido con riflessi di buccia di cipolla offre un perlage di ottima finezza. Bouquet di frutti dalla scorza rossa e agrumi. In bocca precisa ed elegante con finale di lamponi e grande freschezza, ottima lunghezza di gusto.

Astucciato

IMPENSABILI BOLLE

Louis, Girolamo e Ulrico, tre amici e una band, nella vita e nel lavoro. Con coraggio e lungimiranza hanno creduto e investito nella spumantizzazione del Bombino Bianco. Questa loro scelta, considerata da tutti anacronistica, ha dato la spinta definitiva per la creazione del Progetto Bollicine da uve italiane. La straordinaria carica di freschezza e bevibilità degli spumanti D'Araprì sta nel miracolo del vitigno, figlio di una terra assolata, pianeggiante e dalle basse escursioni termiche.

PETRILLI PAOLO
Lucera (Fg)

BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Bombino Bianco

Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente. Al naso mostra un profumo di agrumi, mela, fiori e richiami alla crosta di pane. Al palato è asciutto, armonico e cremoso; il finale è lungo e persistente.

ESTASI
Trani (Bt)

PAS DOSÉ IN ARMONIA

METODO CLASSICO 12 MESI

Moscato Reale di Trani

Grande struttura, fragranza e complessità aromatica. Colore giallo dorato, perlage finissimo, persistente e setoso. L'olfatto è intrigante e profondo, disegnato innanzitutto da una grande raffinatezza che porta a evidenziare prima le note floreali e di agrumi canditi, poi le fini dolcezze mielate e di frutta gialla. Giusto pieno ed equilibrato.

MASTRONARDI
Castellana Grotte (Ba)

METODO CLASSICO

PAS DOSÉ VDB23

METODO CLASSICO 24 MESI

Verdeca

Delicate note di mela verde e agrumi, leggera nota fumé. Bolla fine e persistente con ingresso al palato acido e ancora agrumato, con finale leggermente amaricante. Complessivamente armonico ma non rotondo.

WENO CANTINA IN VALLE D'ITRIA
Locorotondo (Ba)

METODO CLASSICO

VERDECA PAS DOSÉ MAVU

METODO CLASSICO 36 MESI

Verdeca

All'olfatto emergono note di albicocca matura, nocciola e una lieve sensazione di crosta di pane. Al gusto invece la setosita della bollicina, freschezza, sapidita e con una lieve nota balsamica.

CASA COMERCI
Nicotera (Vv)

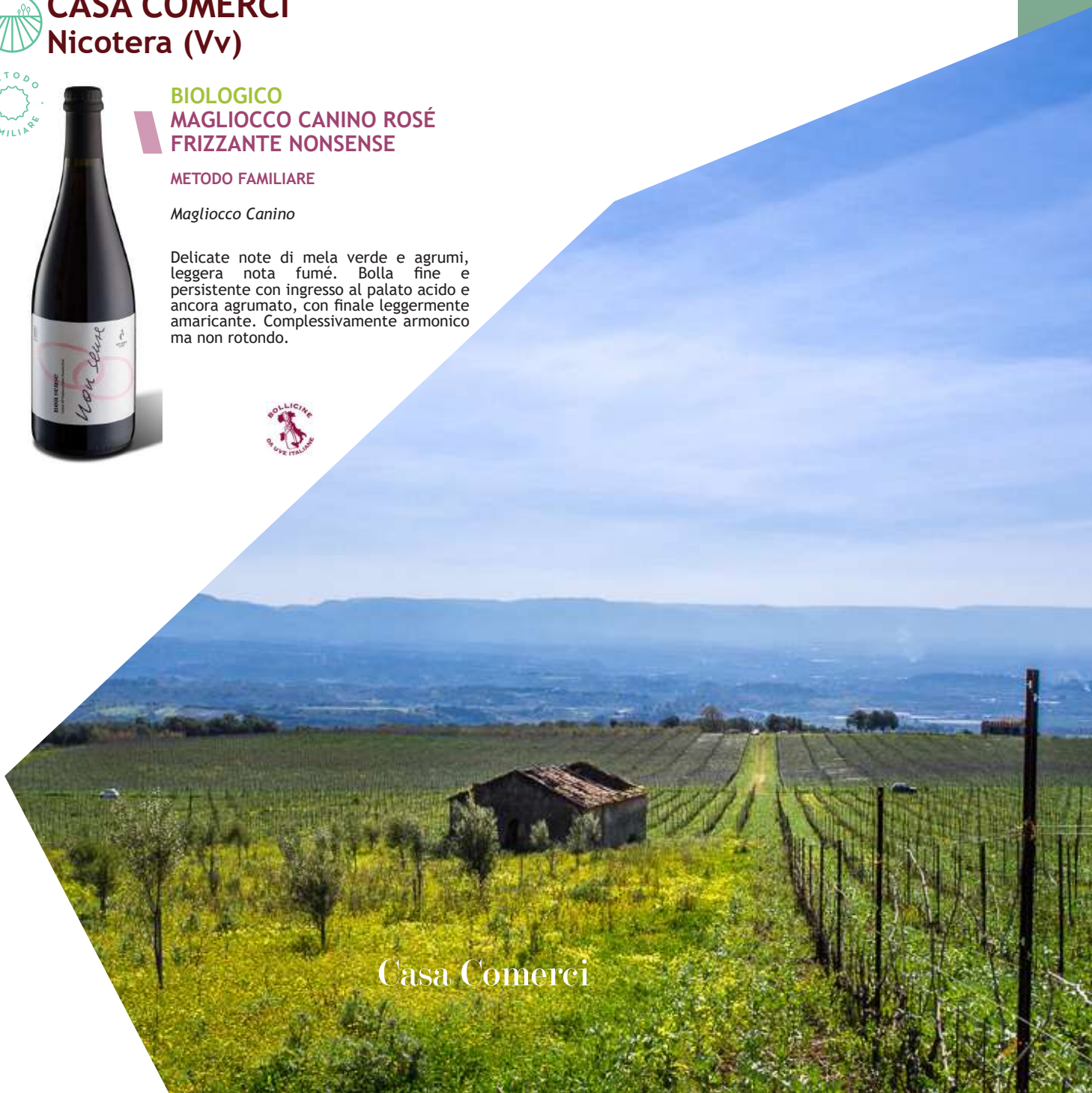
METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
MAGLIOCCO CANINO ROSÉ FRIZZANTE NONSENSE

METODO FAMILIARE

Magliocco Canino

Delicate note di mela verde e agrumi, leggera nota fumé. Bolla fine e persistente con ingresso al palato acido e ancora agrumato, con finale leggermente amaricante. Complessivamente armonico ma non rotondo.



MURGO
Santa Venerina (Ct)

BRUT NERELLO MASCALESE

METODO CLASSICO 30 MESI

Nerello Mascalese

Colore giallo paglierino; profumo floreale e fruttato, con delicate sensazioni di mela e lievito. In bocca morbido, con nerbo, sensazioni agrumate, fresco e sapido.

EXTRA BRUT NERELLO MASCALESE

METODO CLASSICO 72 MESI

Nerello Mascalese, Nerello Capuccio

Colore giallo paglierino; profumo fruttato, di buona evoluzione con delicate sensazioni di lievito. In bocca morbido, con nerbo, sensazioni agrumate e di frutta secca, fresco, sapido, di buona persistenza.

ROSE' BRUT NERELLO MASCALESE

METODO CLASSICO 36 MESI

Nerello Mascalese

Colore rosa tenue vivacecon perlage fine e persistente. Al profumo sentori di crosta di pane e lievito, frutta rossa giovane di fragole e melograno. Ha un grande impatto gustativo giocando su sapidità e freschezza.

ROSE' NERELLO MASCALESE EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 36 MESI

Nerello Mascalese

Colore rosa tenue, da perlage fine e persistente. Al profumo presenta note di cresta di pane e lievito, frutta rossa, fragola e molograno. Grande impatto gustativo giocato nel contrasto tra sapidità e morbidezza , una fine delicate sensazioni minerali e frutta rossa.

ANSALDI
Marsala (Tp)

BRUT CUVEÉ DI FAMIGLIA

METODO CLASSICO 36 MESI

Grillo

Dotato di un perlage fine e persistente. Profumo caratterizzato da un complesso agumato con piacevoli note di miele e pane tostato. Sapore fresco e persistente.

FEUDO DISISA
Monreale (Pa)

PAS DOSÈ RENÈ

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Giallo paglierino, perlage fine e persistente. All'olfatto spiccate note di frutta matura e crosta di pane. Fresco, sapido e piacevolmente persistente.

BARONI DI PIANOGRILLO
Chiaramonte Gulfi (Rg)

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
FRAPPATO ROSATO CECILIA

METODO FAMILIARE

Frappato

Spumante rosato, metodo ancestrale. Cecilia è ottenuto da uve Frappato presa di spuma in bottiglia. Fresco e beverino, ottimo per aperitivi. Rosato pieno. Fresco e beverino, ottimo per aperitivi. Rosato pieno.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

DIMORE DI GIURFO
Licodia Eubea (Ct)

METODO MARTINOTTI

ROSATO FRAPPATO TARAKÈ

METODO MARTINOTTI

Frappato

Bollicina fine e setosa dalla bella freschezza e sapidità. Bouquet ampio dove le note dei piccoli frutti rossi incontrano l'arancia e la vaniglia trovando piena corrispondenza all'olfatto e al palato.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

CANTINA MARILINA
Noto (Sr)

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
FEDELIE BIANCO
ANCESTRALE FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Moscato Bianco

Giallo torbido, con aromi che ricordano il pane tostato e la frutta fresca. Un vino antico e contemporaneo.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · DINAMICHE INTERPRETAZIONI

METODO FAMILIARE

BIOLOGICO
FEDELIE ROSATO
ANCESTRALE FRIZZANTE

METODO FAMILIARE

Nero d'Avola

Torbido e profondo, con aromi floreali di rosa e fruttati che ricordano la fragola. Un vino antico e contemporaneo

BOLLICINE DA UVE ITALIANE · DINAMICHE INTERPRETAZIONI

CURTO
Ispica (Rg)

METODO CLASSICO

SICILIA ROSATO EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Nero d'Avola

Di colore rosato di media intensità, brillante. Perlage fine e resistente. All'olfatto si notano i profumi caratteristici varietali, fragrante, fruttato con sentori di fragole, gelsi. Al gusto croccante e sapido con una nota acidula e sul finale sentori di frutta fresca perfettamente bilanciata. Ottima persistenza e struttura.

BOLLICINE DA UVE ITALIANE

NERO D'AVOLA ELEGANTE

Nata alla fine del 1700 e magnificamente inserita dell'antica Villa Sulla, l'azienda Curto è immersa tra vigneti, aranceti, oliveti e carrubeti, incastonata dagli storici muretti a secco della Contea di Modica, cui fanno da cornice numerose necropoli. L'obiettivo di Francesca che oggi guida l'azienda è quello di interpretare il Nero d'Avola e portarlo nel futuro puntando all'eleganza e alla bevibilità.

QUARTOMORO
Arborea (Or)

Q BRUT

METODO CLASSICO 18 MESI

Vermentino

Colore giallo dorato con perlage fine e persistente. Profumo intenso di fiori bianchi, frutta a polpa bianca, leggere note balsamiche e di erbe aromatiche. Gusto di grande corpo, sapido e di bella freschezza. Ottima persistenza.

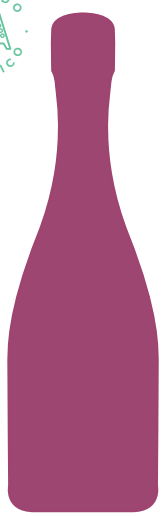
Z FRIZZANTE SUI LIEVITI M.F.

METODO FAMILIARE

Vitigno tradizionale dell'Isola

Il colore si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti con una spuma fitta e accattivante. All'olfatto dona aromi da fiori bianchi e gialli con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido con bollicine vivaci e avvolgenti.

TANCA GIOIA
Carloforte (Su)



Q66 BRUT

METODO CLASSICO

Vermentino

Coming Soon

TABARKINO BRUT

METODO MARTINOTTI

Vermentino di Sardegna

Giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Bollicine : fini, persistenti e numerose Profumo : fragrante e fresco, con note di mela verde, pompelmo e fiori bianchi. Al palato fresco e piacevole, la bollicina è fine e delicata, di ottima sapidità e persistenza Abbinamenti : si abbina bene a preparazioni a base di pesce, crostacei e frutti di mare Ottimo anche da solo come aperitivo.

SANTADI
Santadi (Su)

SOLAIS BRUT GRAND CUVÉE

METODO CLASSICO 18 MESI

Uve bianche autoctone

Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente. Profumo minerale intenso con eleganti note di biancospino e frutti a pasta bianca che evolvono in crosta di pane e nocciola. Gusto morbido ed elegante allo stesso tempo, dove spiccano mineralità e sapidità.

PARLA IL SULCIS

Fondata nel 1960, questa cantina, che ha contribuito a far conoscere un pezzo fondamentale del territorio del Sulcis attraverso gli sforzi e la passione di Antonello Pilloni e la consulenza dell'enologo Giacomo Tachis, ha voluto fare del Carignano, a ppartenente anche al progetto Vini Estremi, il vessillo dell'identità di queste terre, senza ovviamente trascurare le altre varietà regionali. Le varietà d'uva tradizionali e il Sulcis rappresentano un patrimonio storico che, per essere mantenuto, ri chiede attenzione particolare e grande professionalità da parte dei soci produttori.

BOLLICINE ESTERE

CASTERS LOUIS
Damery

METODO CLASSICO

33+3

BRUT CUVEE SUPERIEURE

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Meunier

Bolle sottili e leggere. Al palato è morbido e fresco con un'effervescenza cremosa. Il vino si sviluppa al palato con una densità di frutti bianchi e gialli freschi. Il tutto è supportato da un'elegante mineralità calcarea e da una tensione di acido limone, sollevata da accenti di scorza di pompelmo giallo.

METODO CLASSICO

33+3

BRUT GRANDE RESERVE

METODO CLASSICO 48 MESI

Chardonnay

Colore giallo paglierino, scintillante e trasparente. Vino caratterizzato da abbondante effervescenza, cremoso e dinamico; bolle minute, fini, fluide e vorticose. Perlage sostenuto e persistente.

METODO CLASSICO

33+3

BRUT SELECTION

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir

Colore giallo paglierino intenso con qualche riflesso ramato, minuscole bolle turbolenti, perlage sottile e continuo.

METODO CLASSICO

33+3

ROSE' BRUT SELECTION

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

Il colore ricorda il petalo di rosa salmonata, nitido, brillante e limpido. Perlage di estrema finezza, sostenuto e persistente.

METODO CLASSICO

BRUT CUVEE EUGENE

METODO CLASSICO 96 MESI

Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Colore oro giallo pallido, con riflessi gialli verdi. Perlage sottilissimo. Al naso pesca, liquirizia, fico, e successivamente rivela note di mango, ribes nero, pera, pepe bianco, zenzero, biscotto. Infine, tartufo, caramello al latte, pan di zenzero, mandorle dolci. L'attacco in bocca è fresco e deciso; acidità esilarante e ben integrata.

QUALITÀ E VALORI

È una cantina storica della Valle della Marna, nata nel lontano 1857 dall'idea di Eugène Cadel di creare il proprio vino e di occuparsi in prima persona della commercializzazione delle proprie bottiglie. Una maison fondata sui valori della famiglia e sull'utilizzo di metodi tradizionali che produce vini precisi ed eleganti.

BINON-COQUARD
Spoy

CLASSIC BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

PInot Noir, Pinot meunier, Chardonnay

Giallo paglierino con persistente linea di bollicine Naso: il primo accenno di mineralogia appare come gesso, pietra focaia, poi diventa fine ed elegante con leggere note di agrumi e rabarbaro. Sapore fresco e leggero all'inizio, il gusto si rivela fruttato e morbido. Troviamo aromi di frutti bianchi come pera, mela verde e pesca della vite. Bella lunghezza, ancora sulla freschezza.

EXTRA PINOT NOIR ZERO DOSAGE

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Noir

Colore giallo paglierino brillante con una persistente linea di bollicine Naso gradevole e morbido, tipico dei pinot neri della Côte des Bars. Rileviamo i litchi uniti ad una bella freschezza dei sapori di frutta bianca.In bocca sensazione distintiva di note di pesca e acacia che illuminano il palato, che porta a una rotondità e struttura dal pinot nero.

BRUT ESPRIT SOLERA

METODO CLASSICO 120 MESI

Pinot Noir

Al naso leggeri aromi di agrumi, mandorla, nocciole fruttaa candita. Note speziate di vaniglia.In bocca sorprendente freschezza con note di mela nonna, pomelo e frutta a guscio. In bocca ha un leggero sapore di tartufo, che si svilupperà in poco tempo. Bella lunghezza del gusto con un finale mentolato.

DESRUETS JOSEPH
Hautvillers

NATURE PREMIER CRU CUVÉE

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Giallo paglierino intenso con riflessi oro, percorso da un perlage fine e persistente. È ricco nella sfera olfattiva con profumi di frutti gialli, di roccia, uniti a ricordi di pan brioche e piccola pasticceria. In bocca ha volume, è fresco e sapido, ma soprattutto è lungo con aromi di albicocca, pesca e pera.

BRUT PREMIER CRU RÉSERVE CUVÉE

METODO CLASSICO 30 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne intenso e complesso con una marcata predominanza del Pinot Noir. Vino pieno e rotondo.

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS COEUR DE PINOTS

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier

Colore rosa ambra. Nel bicchiere, un'effervescenza elegante, regolare e di rara delicatezza. Naso iniziale potente e insolito, preso in prestito da note di frutta a nocciolo. Generoso, è impreziosito da discreti punte di roccia silicea. Al palato ricco e fruttato con note di pera, pesca vite e ribes) e miele di acacia e fiori di tiglio. Finale minerale, lungo e persistente.

DOURDON-VIEILLARD
Reuil

METODO CLASSICO

BRUT TRADITION

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Colore giallo dorato, con bolle intense e regolari. Champagne morbido, armonico e fruttato. Aromi di agrumi, di cera d'api, di tiglio e di mela cotogna.

METODO CLASSICO

BRUT MILLÉSIME BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

All'occhio, il colore di questo champagne è giallo pallido, tipico dello Chardonnay, un perlage fine e persistente. Al naso, una freschezza al limone accompagna delle note di fiori bianchi. La bocca è saporita, golosa e ben equilibrata, presenta note acidule che si arricchiscono di frutta gialla e di tostato. Il finale è franco e puro. Si tratta di uno Champagne fine, dalla freschezza gradevole.

METODO CLASSICO

BRUT GRANDE RÉSERVE

METODO CLASSICO 60 MESI

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

colore 'giallo chiaro', con bolle fini e numerose. Champagne elegante e vivace. Aromi di mele, di pere, d'agrumi e di mandorle

METODO CLASSICO

ROSÉ BRUT INTENSE

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier

colore rosa salmone con bolle regolari e vivaci. Champagne fruttato, equilibrato e armonico. Aromi sottili di frutti rossi, poi di agrumi

METODO CLASSICO

BRUT PRESTIGE MILLÉSIME

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bolle fini e vivaci. Champagne con una grande finezza aromatica e una freschezza gradevole. Aromi di fiori bianchi, di noccioline fresche, di miele e di agrumi.

LAVORO ARTIGIANO

Fabienne Dourdon coltiva vigneti suddivisi in 62 particelle, coltivate a Chardonnay, Meunier Noir e Pinot Noir, con diverse altitudini ed esposizioni. Il lavoro prettamente artigianale in cantina e questa diversità dei vigneti le permette di creare d egli assemblaggi unici, reale espressione del territorio della Vallée de la Marne.

ENCRY
Le Mesnil-sur-Oger

GRAND CRU BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Colore brillante e intenso. Al naso una intensa e caratteristica mineralità gessosa lascia subito il posto all'eleganza delle fragranze agrumate di fiori di limone, zagara. Note di biscotti e tostature di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto con richiami vinosi. Fresco e setoso.

ZERO DOSAGE NATURE BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Colore brillante e intenso, un dorato chiaro e abbagliante anche grazie al perlage finissimo che ne esalta i riflessi. Ha un naso avvolgente e intenso di note citrine (soprattutto cedro) anche in canditura, su una fresca matrice floreale e minerale. L'assaggio è teso e verticale, giustamente asciutto, ma mai eccessivamente secco o amaricante.

MILLÉSIME MEMOIRE ZERO DOSAGE BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 60 MESI

Chardonnay

Champagne di un unico cru, che combina finezza ed eleganza. Seducenti nuances di caffè in torrefazione, camomilla e fiori di tiglio. Note di pesca e albicocche, ananas e nespola. Vino dalla grande mineralità.

GRAND ROSÉ EXTRA BRUT NUANCES

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay, Pinot Noire Vin Rouge

Colore rosato tenue e brillante. Olfatto con piccoli frutti rossi molto fragranti (lampone e soprattutto fragola). in bocca dinamico, fruttato e mineale.

BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS GOLD

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Colore giallo dorato brillante con un perlage fine e persistente, al naso offre un bouquet ricco e complesso. bouquet interessante con note floreali, agrumate e un'intensa mineralità

EXTRA-BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS MATIÈRE

METODO CLASSICO 42 MESI

Chardonnay

Colore oro paglierino, perlage fine e persistente. Al naso evoca note citriche. Attacco nervoso e diretto in bocca, strato pieno, deciso e selvatico, finale netto, da vero Chardonnay, senza modestia.

ENCRY
Le Mesnil-sur-Oger

METODO CLASSICO

BRUT BLANC ET NOIR GRAND CRU RÊVERIE

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Elegante e complesso, con note tostate e una spiccata acidità. Al naso si percepiscono note di fiori bianchi e frutta a polpa bianca che si evolvono in note cremose e tostate.

METODO CLASSICO

BRUT GRAND ROSÉ GRAND CRU

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay, Pinot Nero

Piccoli frutti rossi come lampone e fragola denotano il profilo olfattivo. Morbido e raffinato con bollicina cremosa, mantiene una nota minreale grazie allo Chardonnay.

MALLOL-GANTOIS
Cramant

METODO CLASSICO

BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Champagne molto gradevole in bocca con aromi intensi.

METODO CLASSICO

BRUT GRANDE RÉSERVE GRAND CRU BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

Colore intenso e fine perlage, un perfetto rappresentante del terroir di Cramant che mescola finezza e mineralità.

LARNAUDIE-HIRAULT
Trois-Puits

BRUT TRADITION LES 3 PUYS PREMIER CRU

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Colore oro pallido, profumo di frutta fresca (mela, pera) al palato fresco ed equilibrato.

PINOT MEUNIER PREMIER CRU

METODO CLASSICO 36 MESI

Meunier

Giallo dorato, note aromatiche di frutta esotica e pasticceria. Questo Champagne sottolinea la maturità del Meunier.

BRUT NATURE ZERO DOSAGE PREMIER CRU

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Champagne teso e lineare, riflette la personalità del terroir di appartenenza. Comlesso ed intenso di presenta di olore oro pallido, al naso sentori di mela e frutti esotici, al palato puro e minerale.

BRUT BLANC DE NOIR PREMIER CRU

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Noir

Colore oro intenso. Profumo di drupacee e spezie In bocca si presenta ricco e strutturato.

BRUT MILLÉSIME LA MONT FERRÉ PREMIER CRU

METODO CLASSICO 72 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Al naso note di albicocca secca e noci, setoso al palato.

EXTRA BRUT BLANC DE BLANC PREMIER CRU LES CROIX

METODO CLASSICO 72 MESI

Chardonnay

Proveniente dalla parcella Premier Cru denominata Les Croix nella Montagne de Reims. Estremamente elegante, fresco e minerale con note di fiori bianchi, agrumi e tostatura.

VESSELLE GEORGES
Bouzy

BRUT GRAND CRU

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Veste dorata dal perlage ricco, esprime freschezza e mineralità seguite da note calde di frutta matura. La nobile origine delle uve conferisce una consistenza tutta potenza e finezza. Un vino vivace con semplicità.

BRUT NATURE GRAND CRU MILLÉSIME

METODO CLASSICO 60 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Profumi molto intensi, rivela aromi di pera, eterei, di prugna e di scorza di limone. La bocca è molto vivace, di buona lunghezza, si ripetono le note di limone contornate da grande freschezza.

BRUT GRAND CRU MILLÉSIME

METODO CLASSICO 55 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Al naso è goloso e rotondo con aromi di frutti rossi. Al palato risulta ricco e profondo, rivela sfumature di frutta gialla matura e limone. Rotondo e intenso, ha una bella lunghezza in bocca.

EXTRA BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 36 MESI

Chardonnay

Champagne fine ed elegante, rivela al naso aromi di mandarino e agrumi canditi. Al palato la sua freschezza è sottolineata da note di mela e di nocciola.

Astucciato

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS GRAND CRU

METODO CLASSICO 36 MESI

Pinot Noir

Bollicine fini e un colore giallo paglierino, questo Champagne presagisce aromi intensi e accattivanti. Il suo naso generoso lascia il profumo di mirabelle, prugne e mirtilli con un tocco discreto di spezie (cumino e noce moscata). Al palato risulta un equilibrio in movimento tra un attacco morbido e cremoso e una leggera presenza tannica sul finale.

Astucciato

ROSÉ BRUT GRAND CRU

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay, Pinot Noir

Champagne fruttato, offre la sua giovinezza in una sottile espressione di freschezza, struttura e rotondità.

VESSELLE GEORGES
Bouzy

METODO CLASSICO

EXTRA BRUT CUVÉE CONFIDENCE

METODO CLASSICO

Pinot Noir, Chardonnay

Al naso spiccano portentose e carezzevoli note di frutta rossa, burro e pasticceria. Il gusto è secco, carnoso e poderoso, pur essendo parecchio vivace e allettante, si pone con estrema eleganza e pacatezza, sfilando verso un finale molto fresco e succulento.

Astucciato

CHAMPAGNE

VIRGINIE TATTINGER
Sillery

BRUT

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Fruttato e floreale, con una bollicina fine e una piacevole persistenza.

BRUT NATURE VINTAGE

METODO CLASSICO 120 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Bollicina molto elegante ed evoluta dove si percepiscono note di frutta gialla matura e note di panificazione.

EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS

METODO CLASSICO 60 MESI

Chardonnay

Fino, complesso ed elegante. Molto persistente in bocca con aromi che ricordano brioche, nocciole tostate e la frutta matura

EXTRA BRUT BLANC DE NOIRS

METODO CLASSICO

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Fino, complesso ed elegante. Molto persistente in bocca con aromi che ricordano brioche, nocciole tostate e la frutta matura.

BRUT GRAND CUVÉE V2 6 ANS

METODO CLASSICO 120 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Virginie Taittinger ha scelto di combinare i migliori Grands Crus della vendemmia 2008, un'annata eccezionale, e il 15% di cuvée di riserva della vendemmia 2007. Equilibrio ed eleganza si ottengono assemblando le migliori annate di quelle due grandi annate.

Astucciato

ROSÉ BRUT

METODO CLASSICO 48 MESI

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
AOC Rouge

L'elaborazione di uno Champagne Rosé con delicati aromi di frutta richiede un'attenzione particolare durante il processo di produzione. Il suo bel colore lo fa spiccare tra i migliori, e subito ne senti la frizzantezza e il frutto.

DOMAINE ACHARD
Sainte-Croix

BIOLOGICO
CLAIRETTE DE DIE TRADITION

METODO CLASSICO 24 MESI

Muscat Petit Grain, Clairette

Spumante dolce semifermentato. Ricco di gusto di moscato, graziosi sentori di frutta esotica e pompelmo.

BIOLOGICO
CREMANT DE DIE P'TIT JULES

METODO CLASSICO 12 MESI

Clairette, Aligoté, Muscat Petit Grain

Spumante secco, fine e leggero con deliziosi aromi di uve molto mature, vinificato secondo il metodo tradizionale.

ARNOUX Jérôme
Arbois

CREMANTDU JURA BRUT NATURE ELEGANCE

METODO CLASSICO 55 MESI

Chardonnay

Cremoso e fruttato con sentori di pane e brioches.

DOMAINE DE LA CROISÉE COMTOISE Poligny

CRÉMANT DU JURA BLANC BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Rinomato per la finezza e la leggerezza delle sue bollicine, che mettono in risalto la freschezza e l'eleganza dello Chardonnay.

DOMAINE DU GRINGET
Ayse

AYSE BRUT LES PERLES DU MONT BLANC

METODO CLASSICO 24 MESI

Gringet

Colore giallo dorato; perlage fine e persistente. Al naso è delicato, con note floreali e fruttate. Al palato è fresco, con una elegante scia minerale. Fine ed equilibrato.

GRISARD PHILIPPE
Cruet

CREMANT SAVOIE ENVOL

METODO CLASSICO 12 MESI

Jacquère, Altesse, Chardonnay

Oro chiaro, con minuscole bollicine regolari Aromi raffinati e frutti bianchi Gusto Fresco, vivace, cocktail di frutti.

DOMAINE DELIANCE
Dracy Le Fort

METODO CLASSICO

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT RUBAN MAUVE

METODO CLASSICO 24 MESI

Pinot Noir, Chardonnay

Situata ne cuore della Borgogna e arrivata alla terza generazione per la produzione di vini di qualità. Crémant Fresco, espressivo, vibrante e potente.

DOMAINE PERRAUD
La Roche-Vineuse

METODO CLASSICO

CREMANT DE BOURGOGNE

METODO CLASSICO 18 MESI

Chardonnay

Un bouquet di fiori bianchi unito a aromi frangipane e brioche

MAISON CHANZY OLIVIER
Meursault

METODO CLASSICO

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT CUVÉE PRESTIGE

METODO CLASSICO 12 MESI

Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir

Giallo paglierino luminoso, bollicine fini e persistenti: al naso emergono delicate note di fiori bianchi, frutta bianca e brioche. In bocca è fresco, ben equilibrato, con un piacevole finale in cui tornano lieviti e sentori floreali.

NON SOLO CHAMPAGNE

Al di fuori della zona dello Champagne esistono 9 denominazioni per la produzione di spumanti. Nella produzione di questi spumanti per disciplinare oltre ai tipici vitigni della zona dello Champagne possono essere utilizzati anche i vitigni tradizionali delle varie regioni. Si ottengono così degli spumanti diversi e rappresentativi del proprio territorio.

HERPE PAUL
Narbonne

METODO CLASSICO

15+3

BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Mauzac, Chenin, Chardonnay

Vino dal bouquet delicato, carattere fruttato, elegante e fine.

PRIMA C'ERA LA BLANQUETTE

Il vino inventato dai monaci di St-Hilaire nel 1531 era noto come Vin de Blanquette e il vino méthode rurale divenne un AOC separato noto come Blanquette méthode ancestrale. Herpe con la sua storia di più di 100 anni è un'ottimo interprete di questo vino.

LA PERRIÈRE
Pouilly-sur-Loire

METODO CLASSICO

CRÉMANT DE LOIRE BRUT MURANO

METODO CLASSICO 18 MESI

Chenin Blanc, Chardonnay

Bolle fini e persistenti, colore giallo oro pallido, con riflessi verdi in giovinezza. Al naso fruttato con aromi di pera bianca e frutti di acacia. Al palato rotondo ed equilibrato. Nel finale note di frutta secca e una bella persistenza aromatica.

LANDRON JO
La Haye-Fouassiere

METODO CLASSICO

ATMOSPHERES METHODE TRADITIONNELLE

METODO CLASSICO 24 MESI

Folle Blanche, Pinot Noir

Perlage fine e persistente, gradevoli le note minerali con un finale piacevolmente amarognolo.

LAMBERT
Les Chesnaies

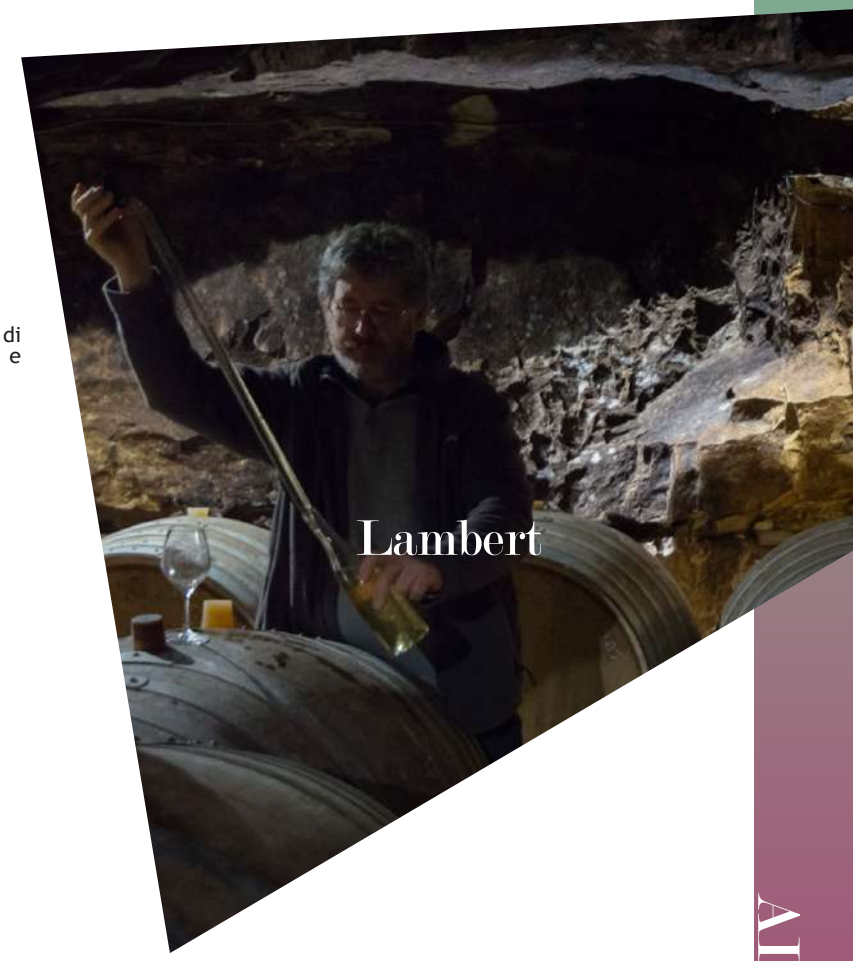
METODO CLASSICO

BIOLOGICO
ROSÈ SEC LES BULLES LAMBERT

METODO CLASSICO 36 MESI

Cabernet Franc

Vino dal intenso e fruttato con note di piccoli frutti rossi. Perlage cremoso e persistente.



MEYER JULIEN
Nothalten

METODO CLASSICO

LES BULLES D'EMMA

METODO CLASSICO 12 MESI

Pinot Blanc

Vino elegante, al gusto marcata nota minerale che ricorda il suo terroir.

BIBO RUNGE
Oestrich-Winkel/Hallgarten

RHEINGAU RIESLING SEKT BRUT M.C.

METODO CLASSICO 18 MESI

Riesling

Sapori decisi, tipico Riesling e sentori di rovere.

PROVOKATEUR RIESLING SEKT BRUT M.C.

METODO CLASSICO 18 MESI

Riesling più mosto di Pinot Nero

Rosato brillante, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime sentori di frutta matura, agrumi e miele, pasticceria.Il sorso è più che fresco, dal finale di buona persistenza e con un ottimo equilibrio tra le componenti

DESERTEUR RIESLING VINO DEALCOLATO

Riesling

Vino dealcolato. Le intense note di vaniglia, miele e agrumi unite alle bollicine lo rendono speciale, gioso edall'ottima beva.

DEALCOLATO DI QUALITÀ

Uno spumante dealcolato che guarda al futuro. Vincitore della medaglia d'oro alla degustazione mundus vini nel 2023 ed è stato il miglior Riesling analcolico tra duecento prodotti.

VILLA HUESGEN
Traben-Trarbach

RIESLING BRUT M.M.

METODO MARTINOTTI

Riesling

Questo spumante appositamente selezionato è elegante e fresco e di grande finezza.

RIESLING BRUT MADEMOISELLE MÉTHODE TRADITIONNELLE

METODO CLASSICO 12 MESI

Riesling

Al naso è elegante con aromi di brioche e un tocco di nocciola. Fruttato con una mousse delicata. Molto secco con solamente 5 g di zuccheri residui.

SCHLOSS MAISSAU
Röschitz

METODO CLASSICO

SEKT GRÜNER VELTLINER BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Grüner Veltliner

Brioche, lievito, pan di segale, mela rossa, pepe bianco tipico del Grüner Veltlliner.

A NORD DI VIENNA

È dal 1114 che viene praticata la viticoltura nei pressi del Castello Schloss Maissau, nel Weinviertel, a Nord di Vienna, patria del vitigno autoctono Grüner Veltliner. Nel 1999 Josef Maria Schuster, nato a Maissau, prende in affitto i vigneti storici del castello. Il Grüner Veltliner trova qui, grazie alle colline e ai boschi, il clima ideale per esprimere la sua freschezza e la sua complessità.

ISTENIC
Bizeljsko

METODO CLASSICO

CUVEÉ NATURA EXTRA BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay

Vino incredibilmente secco senza aggiunta di suflora. Lo spumante è prodotto senza l'uso di anidride solforosa. Il gusto di mela e pera rende il gusto meraviglioso. Si sposa benissimo con i frutti di mare.

METODO CLASSICO

3 NO.1 CUVEÉ SPECIALE

METODO CLASSICO 24 MESI

Chardonnay, Rumeni Plavec,Pinot Noir

È un blend di 60% Chardonnay con 30% Rumeni Plavec e 10% Pinot Noir, prodotto solo nelle migliori annate. È un vino meravigliosamente fresco con note di scorza di limone, pera in camicia, note tostate dei suoi tre anni sui lieviti e spuma persistente.

STIFT ADMONT
Jarenina

METODO CLASSICO

FURMINT BRUT

METODO CLASSICO 18 MESI

Furmint

Note di mele, lievito, burro. Fruttato e fresco. Al palato è secco, di medio corpo. La spuma è fine e delicata. L'acidità è più elevata e porta vivacità e slancio.

DALL'ALTO DEI CIELI

La viticoltura è stretamente legata ai monaci Benedettini e alle abbazie che hanno saputo conservare gli antichi saperi agricoli. Questa abbazia fondata nel 1071 gestisce 73 ettari e ha riscoperto il vitigno storico Furmint.

VINI DELLE ABBAZIE

ORIOL ROSSEL
Sant Marçal

METODO CLASSICO

CAVA BRUT CUVÉE ESPECIAL

METODO CLASSICO 12 MESI

Macabeo, Parellada, Xarel·lo.

Frutta bianca, sciroppi e alcune note terziarie molto sottili. L'ingresso in bocca è fresco e fruttato, con un'acidità equilibrata e un finale lungo e leggermente cremoso.

METODO CLASSICO

CAVA BRUT ROSE

METODO CLASSICO 12 MESI

Garnatxa negre e Pinot Noir

Di colore rosa intenso e brillante. Aromi fruttati che ricordano la frutta rossa e floreali accompagnano leggere note autolitiche. In bocca è cremoso e piacevolmente fresco.

RAVENTÓS ROSSELL
Masquefa

METODO CLASSICO

33+3

CAVA BRUT NATURE PORTIUM

METODO CLASSICO 12 MESI

Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay

Fruttato e fresco, estremamente competitivo nella qualità e nel prezzo. Realizzato con le tre varietà tradizionali più un complemento di chardonnay che lo rende più sottile e vellutato

METODO CLASSICO

CAVA BRUT NATURE

METODO CLASSICO 15 MESI

Macabeo, Parellada, Xarel·lo, Chardonnay e Pinot Noir

Aromi di frutta bianca e tocchi aromatici di pesca, pasticceria fine e noci tostate. Fine e cremoso. Acidità molto equilibrata. Finale piacevole e persistente che lascia un retrogusto fruttato.

RECAREDO
Sant Sadurní d'Anoia

METODO CLASSICO

CORPINNAT BRUT NATURE TERRERS

METODO CLASSICO 60 MESI

Xarel·lo, Macabeu, Monastrell, Parellada

Profondo e trasparente. Complesso e fresco.

METODO CLASSICO

CORPINNAT BRUT NATURE GRAN RESERVA FINCA SERRAL DEL VELL

METODO CLASSICO 96 MESI

Xarel·lo, Macabeu

Unico e complesso. Una delle massime espressioni del territorio del Penedès.

RECAREDO
Sant Sadurní d'Anoia

METODO CLASSICO

COPRPINNAT BRUT NATURE INTENS ROSAT GRAN RESERVA

METODO CLASSICO 33 MESI

Monastrell, Garnatxa

Secco, fresco e gastronomico.

AFFINAMENTI LUNGHI

L'azienda è specializzata in spumanti Brut Nature da lungo invecchiamento.
Le varietà coltivate sono Xarel·lo che raprresenta il 60% della superficie e il restante con le varietà autoctone Macabeu, Parellada, Garnatxa e Monastrell.

I'M WINERY
Boscana

METODO CLASSICO

AMURG FETASCA ALBA ZERO

METODO CLASSICO 24 MESI

Feteasca Alba

Colore Giallo dorato con riflessi verdi. Al gusto melaverde, lime e fiori di campo. Al profumo si presenta fresco con una nota mandorlata.

METODO CLASSICO

AMURG FETASCA ALBA BRUT

METODO CLASSICO 24 MESI

Feteasca Alba

Colore giallo dorato con riflessi verdi, note di frutta gialla come mela, pera, mela cotogna. In bocca fresco, con note ammandorlate.

BOLLE SVEDESI

La storia di "Fuffe" Bengt Åkesson sembra uscita dal romanzo "Il centenario che saltò dalla finestra e scomparve". Dopo aver lavorato per tutta la vita come produttore di mele e sidro, nel 2011, considerando il cambiamento climatico globale, ha scommesso sul futuro viticolo della Svezia, piantando Solaris nel sud del paese.

SKEPPARPS Vingard
Kivik

METODO CLASSICO

SOLARIS BRUT GRAND PRIX

METODO CLASSICO 12 MESI

Solaris

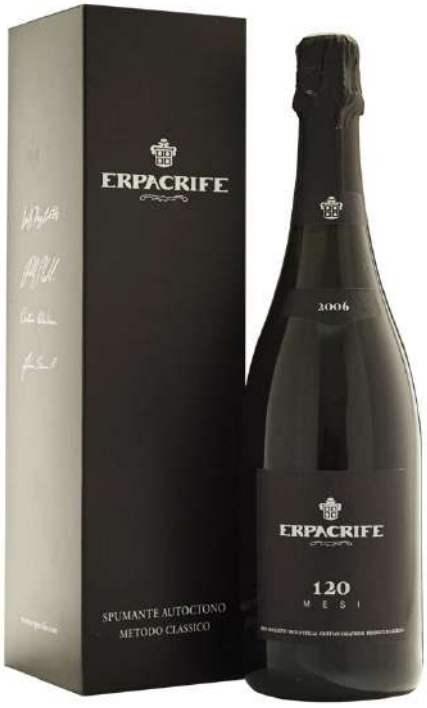
Fresco, fruttato al naso, profumi di fiori di sambuco, frutto della passione, biscotti, foglia di ribes nero. Si abbina bene con pesce, crostacei, salumi o da solo in compagnia di buoni amici. Note di lime, mele verdi, bacche, fiori di sambuco ed erbe aromatiche.

PIWI

ASTUCCIATI 0.750

CASCINA CARLÒT
MOSCATO MARIO
E IL POZZO

TRAVAGLINI
NEBOLÉ DOSAGGIO ZERO
46 MESI



ERPACRIFE
ROSÉ DOSAGGIO ZERO
120 MESI

PIFFER
TALENTO BRUT NENO 992
276 MESI

VALLAROM
CHARDONNAY DOSAGGIO
ZERO 72 MILLESIMATO

VALLAROM
CHARDONNAY DOSAGGIO
ZERO VÒ MILLESIMATO

VALLAROM
PINOT NERO ROSÉ VÒ
MILLESIMATO

D'ARAPRÌ
NERO DI TROIA ROSÉ BRUT
SANSEVIERIA

ASTUCCIATI 0.750

VESSELLE GEORGES
EXTRA BRUT CUVÉE CONFIDENCE

VESSELLE GEORGES
EXTRA BRUT GRAND CRU BLANC DE BLANCS

VESSELLE GEORGES
EXTRA BRUT GRAND CRU BLANC DE NOIRS

ALTRI FORMATI

CAVE MONT BLANC	1.500 BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTRA BRUT X.T. M.C.
	1.500 BRUT NATURE Cuvée des Guides M.C
CASCINA CARLÒT	0.375 MOSCATO D'ASTI Bel Piano
CASTELLO DI UVIGLIE	1.500 EXTRA BRUT LE CAVE
ERPACRIFE	1.500 ROSÉ DOSAGGIO ZERO M.C. astuccio cartone
	3.000 ROSÉ DOSAGGIO ZERO M.C. cassa legno foderata in pelle
TERRABIANCA	1.500 ALTA LANGA EXTRA BRUT
LA VALLE	0.375 FRANCIACORTA BRUT Primum M.C.
	1.500 FRANCIACORTA BRUT Primum M.C.
	1.500 FRANCIACORTA BRUT Regium M.C.
RIZZINI	1.500 FRANCIACORTA BRUT Millesimato 56 mesi M.C.
ALBINO ARMANI	1.500 TRENTO BRUT
CENCI	1.500 TRENTODOC BRUT NATURE
SERS!	1.500 BLANC DE SERS BRUT NATURE M.C. astuccio cartone
PELZ	1.500 TRENTO DOSAGGIO ZERO 3.Tre M.C.
	6.000 TRENTO DOSAGGIO ZERO 3.Tre M.C.
PIFFER	1.500 TALENTO DOSAGGIO ZERO Vulcanite M.C.
SIMONCELLI	1.500 TRENTODOC BRUT M.C.
VALLAROM	1.500 VADUM CAESARIS Frizz. Sui Lieviti M.F. astuccio cartone BIOVEGAN
	1.500 CHARDONNAY DOSAGGIO ZERO Vò Mill. M.C. astuccio cartone BIOVEGAN
	1.500 PINOT NERO ROSÉ Vò Millesimato M.C. astuccio cartone BIOVEGAN
VILLA PERSANI	1.500 SILVO Spumante 36 mesi Sui Lieviti M.F BIOVEGAN
	1.500 SILVO Spumante 36 mesi Sui Lieviti M.F BIOVEGAN
CASA BELFI	1,500 COLFÒNDO ANFORA Frizzante Sui Lieviti M.F
VALLIS MARENI	0.375 PROSECCO EXTRA DRY M.M.
	1.500 PROSECCO EXTRA DRY M.M.
PALTRINIERI	1.500 LAMBRUSCO DI SORBARA Radice M.F.
	1.500 LAMBRUSCO DI SORBARA DOSAGGIO ZERO Grosso M.C.
LA STAFFA	1.500 !? MAI SENTITO! Frizzante sui Lieviti
D'ARAPRÌ	1,500 NATURE La Dama Forestiera M.C.
	1.500 ROSÉ BRUT M.C. astuccio cartone
MURGO	1.500 NERELLO MASCALESE BRUT M.C. astucciato
	1.500 NERELLO MASCALESE EXTRA BRUT M.C cassa legno
ENCRY	1.500 BRUT Grand Cru Blanc de Blancs
	3.000 BRUT Grand Cru Blanc de Blancs cassa legno
	6.000 BRUT Grand Cru Blanc de Blancs cassa legno
	1.500 ZÉRO DOSAGE Grand Cru Blanc de Blancs
	3.000 ZÉRO DOSAGE Grand Cru Blanc de Blancs
	1.500 BRUT Grand Cru Blanc de Blancs Gold
DOURDON VIEILLARD	0.375 BRUT Tradition
	1.500 BRUT Grande Réserve
	3.000 BRUT Grande Réserve
LARNAUDIE-HIRAULT	1.500 BRUT Tradition Les 3 Puys Premier Cru
VESSELLE GEORGES	0.375 BRUT Grand Cru
	1.500 BRUT Grand Cru asutccio cartone
	1.500 EXTRA BRUT Grand Cru Blanc de Blancs astuccio cartone

CONDIZIONI COMMERCIALI

CONDIZIONI DI VENDITA

• Gli ordini vengono effettuati al passaggio di un nostro agente o direttamente a mezzo telefono o e-mail.
• I prezzi sono esclusi di I.V.A.
• Il Cliente è libero di assortire tutti i prodotti a suo piacimento.

TRASPORTO

• Nella provincia di Trento qualunque ordine sarà consegnato gratuitamente entro 48 ore.
• Nel resto d'Italia è gratuito con un imponibile superiore a € 290,00. Per importi inferiori sarà addebitato un contributo spese come segue: fino a € 100 = € 20; fino a € 200 = € 10; fino a € 290 = € 5.

NOTE

• Si prega di segnalare immediatamente sul documento di consegna e sul cedolino del Corriere eventuali rotture e/o mancanze di colli.
• Proposta Vini non risponde di mancanze o rotture rilevate successivamente alla firma sul documento di consegna.
• Si accettano prenotazioni solo sulle annate di prossima uscita che dovranno essere confermate dalla sede.
• Referenze non a catalogo, ma nel listino delle cantine rappresentate, potranno essere ordinate solo con imballo originale completo. La loro consegna sarà condizionata dai necessari tempi logistici ed eventuali costi di spedizione saranno addebitati in fattura.
• La non regolarità nei pagamenti esclude l'approvazione dell'ordine.

CARTE VINO

• È un servizio a pagamento da quantificare caso per caso. Potrà essere gratuito in relazione al numero di etichette del presente catalogo e/o al fatturato annuo.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

• Ricevuta bancaria a 30 gg. fine mese (senza spese).
• Anticipato con sconto del 3%. Banca:
CASSA RURALE ALTA VALSUGANA
Banca di Credito Cooperativo
IBAN: IT64 B 08178 34661 000028450005
SWIFT/BIC: CCRTIT2T47A
Non pervenendo entro 15 gg. il saldo della fattura pro-forma, la disponibilità della merce ordinata non sarà garantita (modalità: all'ordine segue immediatamente la fattura pro-forma; la spedizione segue il ricevimento dell'importo a saldo).
• Contrassegno con sconto dell'1% (soglia massima per pagamento in contanti come da normativa vigente).

Informativa sul trattamento dei dati personali ex Reg UE 2016/679 e D.Ls. 196/03
La informiamo che i dati personali forniti sono trattati come da informativa privacy completa riportata sul sito internet aziendale al seguente link:
http://www.propostavini.com/normativa-sulla-privacy

PROPOSTA VINI srl
Via degli Artigiani, 16 - Località Ciré
I-38057 Pergine Valsugana (TN)
Partita iva: 02127350227

www.propostavini.com

tel. commerciale: +39 0461 534795
info@propostavini.com
tel. gestione ordini: +39 0461 534797
ordini@propostavini.com
tel. amministrazione: +39 0461 539242
amministrazione@propostavini.com

codice accisa: IT00TNV00127G
codice SDI: A4707H7
Certificazione BIO: IT BIO 006 A8923

PROPOSTA VINI

www.propostavini.com