



S

U

P

M

A

T

N

I

CATALOGO 2025





# INDICE

04. METODI DI SPUMANTIZZAZIONE

07. LEGENDA ICONE

08. VALLE D'AOSTA

10. PIEMONTE

18. LIGURIA

18. LOMBARDIA

24. TRENTO

38. ALTO ADIGE

39. VENETO

46. FRIULI VENEZIA GIULIA

48. EMILIA ROMAGNA

56. TOSCANA

56. MARCHE

58. LAZIO

59. CAMPANIA

60. PUGLIA

63. CALABRIA

63. SICILIA

65. SARDEGNA

69. FRANCIA

82. SPAGNA

83. AUSTRIA

84. GERMANIA

85. SLOVENIA

85. MOLDAVIA

86. SIDRO MALEY

87. 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.



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

# MARTINOTTI

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 oggidi 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**

# 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**

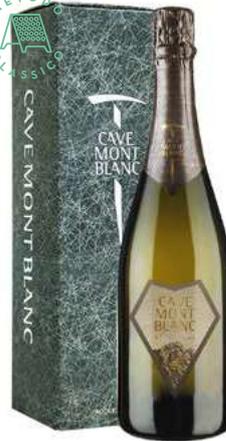
**CAVE MONT BLANC**  
Morgex (Ao)



**X.T. EXTRABRUT MORGEX**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

Prie Blanc de Morgex franco di piede.  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



**X.T. EXTRABRUT MORGEX**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

Prie Blanc **Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



1,500 l



**Cuvée des Guides BRUT NATURE**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

Prie Blanc  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. Profumo floreale con note minerali di estrema tipicità. Al gusto è minerale, di buona sapidità e freschezza.



**Cuvée des Guides BRUT NATURE**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

100% Prie Blanc  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. Il profumo è floreale, con note minerali di estrema tipicità. Al gusto è minerale, di buona sapidità e freschezza.

1,500 l



**Cuvée du Prince BRUT NATURE**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

100% Prie Blanc  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, bollicine fini e persistenti. Il profumo è floreale, con note di frutta matura. Al gusto è pieno, con sentori di mela renetta e miele di taglio.



**Blanc du Blanc BRUT**  
**CAVE MONT BLANC**  
*Valle D'Aosta*

100% Prie Blanc  
**Metodo Classico | 20 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. Il profumo è fine, intenso, floreale e fruttato. Al gusto rivela una buona persistenza, con ottimo equilibrio gustativo.



**EXTRA BRUT Magnetite  
CAVE MONT BLANC  
Valle D'Aosta**

100% Prié Blanc  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. Il profumo è fine, minerale e fruttato. Al gusto è fresco, persistente e cremoso.

**AFFINATO IN CAVA  
DI MAGNETITE**

*Siamo a Costa del Pino, a 1800 metri di quota, nel comune di Cogne, in Valle d'Aosta. Un luogo che rievoca antiche memorie e fatiche. Cunicoli e gallerie all'interno delle quali hanno lavorato generazioni di minatori, dal tempo degli antichi romani fino al 1979 quando la miniera ha cessato la sua attività estrattiva. Oggi accolgono visitatori e si prestano all'affinamento del vino. Dopo un primo passaggio in acciaio, il vino viene imbottigliato e trasportato in miniera dove buio, temperatura e umidità costanti naturalmente hanno reso perfetta la sua maturazione.*



**BLANC DE MORGEX ET DE LA  
SALLE PAS DOSÉ Glacier  
CAVE MONT BLANC  
Valle D'Aosta**

100% Prié Blanc  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino vivace con riflessi verdognoli, bollicine fini e persistenti. Il profumo è fine, persistente con lievi sentori minerali. Al gusto è fine, asciutto, esprime il territorio montano.



**Fripon EXTRA DRY  
CAVE MONT BLANC  
Valle D'Aosta**

100% Prié Blanc  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino tenue, bollicine fini e persistenti. Il profumo è fine, lievi sentori fruttati e floreali. Al gusto rivela una buona persistenza, con sentori di pesca e pera.



**COFANETTO IN LEGNO CON PICCOZZA  
Cuvée des Guides  
CAVE MONT BLANC  
Valle D'Aosta**

Blanc de Morgex  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.

**CASCINA FONDA**  
Neive (Cn)



11+1



**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%  
**Metodo Classico** | 42 MESI  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con lievi riflessi verdognoli ed una spuma allegra, fine e persistente. Il profumo è floreale, fine ed elegante, con note di frutta fresca. Al gusto è speziato, minerale, complesso e bilanciato con una nota di acidità gentile ed armoniosa.



11+1



**ALTA LANGA EXTRA BRUT BDB**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Chardonnay 100%  
**Metodo Classico** | 36 MESI  
Bianco

Colore giallo brillante con riflessi dorati, spuma intensa con perlage fine e persistente. Profumo netto, ampio con note di crosta di pane, di lievito, frutta secca e con alcune note floreali e fruttate. Sapore pieno, ricco, sapido con una buona acidità e cremosità legata alla spuma fine, chiude con un finale persistente, intenso, aromatico e gradevole.



**ASTI Spumante Bel Piasì**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Moscato Bianco  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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



**MOSCATO D'ASTI Bel Piano**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Moscato Bianco di Canelli  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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



**MOSCATO CANELLI Bel Fiore**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Moscato Bianco di Canelli  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino brillante con lievi riflessi dorati ed una spuma fine ed un perlage persistente. Il profumo è fragrante e piacevole, con note di mallo di noce, albicocca matura, canditi ed uva passa. Vino pieno, molto strutturato, armonico, moderatamente dolce, con retrogusto persistente ricco di aromi fruttati



33+3



**MOSCATO Spumante Chiara Blanc**  
**CASCINA FONDA**  
*Piemonte*

Moscato Bianco di Canelli  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore 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





### MOSCATO Tardivo Spumante CASCINA FONDA Piemonte

Moscato Bianco  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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 PIEMONTE Spumante Bel Roseto CASCINA FONDA Piemonte

Brachetto rosso  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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 CARLÒ Claudio Mo Coazzolo (At)



### MOSCATO BIANCO Spumante Mario e il Pozzo CASCINA CARLÒ Claudio Mo Piemonte

100% Moscato Bianco di Canelli  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



### CASCINA GILLI Castelnuovo Don Bosco (At)



### ROSATO EXTRA DRY Gilli CASCINA GILLI Piemonte

Malvasia di Schierano 100%  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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.





**CASTELLO DI UVIGLIE**  
Rosignano Monferrato (At)



**BRUT Mandoletta**  
**CASTELLO DI UVIGLIE**  
**Piemonte**

Pinot Nero, Chardonnay  
**Metodo Classico | 44 MESI**  
Bianco

Giallo paglierino brillante, con perlage fine e persistente. Aromi della frutta bianca con eleganti sentori di croissant e crosta di pane. Perlage etereo e beva entusiasmante. Presenta un bouquet agrumato arricchito da scie floreali, con sentori di frutta esotica, banana e tè bianco che si affiancano alla morbidezza del croissant.



**EXTRA BRUT BDB LE CAVE**  
**CASTELLO DI UVIGLIE**  
**Piemonte**

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Invitante giallo paglierino intenso dalle sfumature dorate. Bouquet tropicale, di frutta esotica che spazia dalla banana alla guava, dal cedro candito alla carambola, combinate con la fragranza dei lieviti da lungo affinamento. Ingresso fresco, perlage che si sprigiona al palato e abbraccia la frutta esotica, le note calcaree e i sentori di pasta lievitata per regalare un'esperienza entusiasmante e prolungata.



**EXTRA BRUT Le Cave**  
**CASTELLO DI UVIGLIE**  
**Piemonte**

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay  
**Metodo Classico | 44 MESI**  
Bianco

Invitante giallo paglierino intenso dalle sfumature dorate. Bouquet tropicale, di frutta esotica che spazia dalla banana alla guava, dal cedro candito alla carambola, combinate con la fragranza dei lieviti da lungo affinamento.



**(1,500) EXTRA BRUT Le Cave**  
**CASTELLO DI UVIGLIE**  
**Piemonte**

60% Pinot Nero, 40% Chardonnay  
**Metodo Classico | 44 MESI**  
Bianco

Invitante giallo paglierino intenso dalle sfumature dorate. Bouquet tropicale, di frutta esotica che spazia dalla banana alla guava, dal cedro candito alla carambola, combinate con la fragranza dei lieviti da lungo affinamento.



**EXTRA BRUT ROSÉ**  
**CASTELLO DI UVIGLIE**  
**Piemonte**

100% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Rosato

Colore rosato delicato e brillante, con perlage fine e persistente. Squisita complessità aromatica, dominata da sentori di lampone e fragola selvatica, accompagnate da note calcaree e di lieviti. Splendida freschezza e complessità aromatica, con una sapidità che si arricchisce di frutti di bosco, bacche di goji e toni speziati tipici del Pinot Nero. Perlage ricco e cremoso.

## **NATO PER DIFENDERE**

*Le origini del Castello di Uviglie risalgono almeno al XIII secolo, quando la zona era sotto il dominio dei Marchesi del Monferrato. Il castello fu costruito inizialmente come una fortificazione difensiva, come era comune per molte strutture dell'epoca. In quel periodo, la regione del Monferrato era un crocevia di conflitti tra i vari signori locali, i comuni, e le potenti famiglie nobili. La sua posizione strategica, su una collina panoramica, permetteva di avere un ottimo controllo sulla valle circostante e sulle vie di comunicazione.*



**ERPACRIFE**  
Castagnole Lanze (At)



**BIANCO Dosaggio Zero**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Erbaluce, Timorasso, Cortese e Moscato  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo platino brillante. Al naso, questo spumante presenta tutti i tipi di mela verde. Al palato inizia piacevolmente aromatico, fruttato ed equilibrato. Il finale colpisce con un retrogusto notevole.



**ROSE' DOSAGGIO ZERO**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Nebbiolo  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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



PIEMONTE



**ROSE' DOSAGGIO ZERO 120 mesi**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Nebbiolo  
**Metodo Classico | 120 MESI**  
Rosato

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



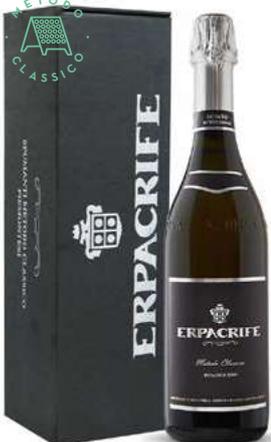
**ROSE' DOSAGGIO ZERO M.C.**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Nebbiolo  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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



3,000 l



**ROSE' DOSAGGIO ZERO M.C.**  
**Astuccio Cartone**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Nebbiolo  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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



1,500 l



**MOSCATO DOLCE**  
**ERPACRIFE**  
**Piemonte**

Moscato  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Il Moscato Bianco di Canelli, il re dei vini spumantizzati in questa zona del Piemonte.





**LA CHIMERA**  
Rosignano Monferrato (At)



**ROSÉ BRUT NATURE AE**  
**LA CHIMERA**  
*Piemonte*

Avanà  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Rosato

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.



**EOS Frizzante Sui Lieviti**  
**LA CHIMERA**  
*Piemonte*

Avanà  
**Metodo Familiare |**  
Bianco

Questo tipo di vinificazione 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.



**L'AUTIN**  
Barge (Cn)



**33+3**

**BIO**

**PIEMONTE PAS DOSÉ ELI**  
**L'AUTIN**  
*Piemonte*

Bianver, Pinot Nero e Chardonnay  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

Il primo naso lusinga con sfumature di mela verde, agli aspetti fruttati del bouquet si aggiungono sfumature più fruttate-balsamiche.



**33+3**

**BIO**

**PIEMONTE ROSÉ PAS DOSÉ**  
**L'AUTIN**  
*Piemonte*

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Rosato

Rosato come l'oro più particolare, 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.





**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**PIETRO COLLA**  
**PODERI COLLA**  
*Piemonte*

90% Pinot Nero, Nebbiolo 10%  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Bouquet complesso, ricco, persistente e finissimo con sentore di crosta di pane, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto secco, vinoso, importante. Struttura piacevole ed elegante, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità.



**NEBBIOLO D'ALBA**  
**EXTRA BRUT ROSÉ**  
**PODERI COLLA**  
*Piemonte*

100% Nebbiolo  
**Metodo Classico | 26 MESI**  
Rosato

Bouquet complesso, ricco, persistente e finissimo con sentore di pasticceria, scorze di arancia, rosa canina, liquirizia e mandorle. Gusto asciutto, vinoso, struttura piacevole ed elegante, armonico per il gran corpo e la spiccata freschezza.



**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**PIETRO COLLA**  
**PODERI COLLA**  
*Piemonte*

90% Pinot Nero, Nebbiolo 10%  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Bouquet complesso, ricco, persistente e finissimo con sentore di crosta di pane, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto secco, vinoso, importante. Struttura piacevole ed elegante, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità.

**1,500 l**



**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**PIETRO COLLA**  
**PODERI COLLA**  
*Piemonte*

90% Pinot Nero, Nebbiolo 10%  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Bouquet complesso, ricco, persistente e finissimo con sentore di crosta di pane, fiori bianchi ed erbe aromatiche. Gusto secco, vinoso, importante. Struttura piacevole ed elegante, armonico per il gran corpo che copre gli spigoli dell'acidità.

**3,000 l**





**ROBERTO CROSIO**  
Candia Canavese (Cn)



**ERBALUCE BRUT INCANTO**  
**ROBERTO CROSIO**  
**Piemonte**

Erbaluce di Caluso  
**Metodo Classico | 9 MESI**  
Bianco

Il colore giallo scarico lucido e la delicatezza del fine perlage preannunciano la verticalità dei profumi taglienti di felce fresca, mele verdi e frutti bianchi maturi. Freschezza e sapidità sostengono l'ampiezza al palato e la buona persistenza ci regala un finale delicatamente ammandorlato.



**ERBALUCE BRUT INCANTO**  
**ROBERTO CROSIO**  
**Piemonte**

Erbaluce di Caluso  
**Metodo Classico | 9 MESI**  
Bianco

Il colore giallo scarico lucido e la delicatezza del fine perlage preannunciano la verticalità dei profumi taglienti di felce fresca, mele verdi e frutti bianchi maturi. Freschezza e sapidità sostengono l'ampiezza al palato e la buona persistenza ci regala un finale delicatamente ammandorlato.



1,500 l



**ERBALUCE BRUT INCANTO 80**  
**ROBERTO CROSIO**  
**Piemonte**

Erbaluce di Caluso  
**Metodo Classico | 9 MESI**  
Bianco

La brillantezza dorata e la fastosità del paglierino carico ci annunciano un olfatto suadente di frutta cotta, confettura di mele, cotogne e albicocche, miele e biancospino con leggere parvenze di legni pregiati. Entra in bocca maestoso a solleticare le papille con note minerali e sapide che irrompono nella setosità del vino e del suo perlage.



## STORIA DI UNA RINASCITA

La storia dell'Erbaluce di Caluso è molto antica e affonda le radici nell'epoca romana, come testimoniato da alcuni documenti storici. Il nome "Erbaluce" potrebbe riferirsi alla luminosità e alla freschezza del vino, ma anche alla qualità e al colore delle uve al raggiungimento della maturazione. Vitigno che ha superato alcune fasi di declino tra crisi economiche, agricole e guerre.



**POGGIO Ezio**  
Vignole Borbera (Al)



**TIMORASSO BRUT Lusarein**  
**POGGIO EZIO**  
**Piemonte**

Timorasso  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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.



**TIMORASSO EXTRA BRUT**  
**POGGIO EZIO**  
**Piemonte**

Timorasso 100%  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Profumo fortemente caratteristico, risaltano le note tipiche dello spumante di Timorasso, strutturato con piacevole sentore di crosta di pane, percezioni minerali e floreali con una leggerissima nota agrumata sul finale. Gusto sapido, minerale, fresco. Spicca la caratteristica nota acida del Timorasso. L'affinamento sui lieviti gli dona grande intensità, eleganza e lunghezza.



**TENUTE SELLA 1671**  
Lessona (Bi)



**INSUBRICO PAS DOSÉ**  
**TENUTE SELLA 1671**  
**Piemonte**

Nebbiolo 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco



**TERRABIANCA**  
Mango (Cn)



**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**TERRABIANCA**  
**Piemonte**

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.

PIEMONTE



**ALTA LANGA EXTRA BRUT**  
**TERRABIANCA**  
**Piemonte**

70% Chardonnay, 30% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.

1,500 l

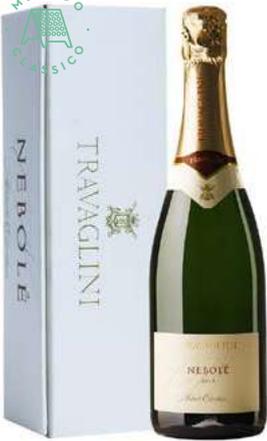


**LEJEUNE BRUT**  
**TERRABIANCA**  
**Piemonte**

100% Chardonnay  
**Metodo Martinotti | 6 MESI**  
Bianco

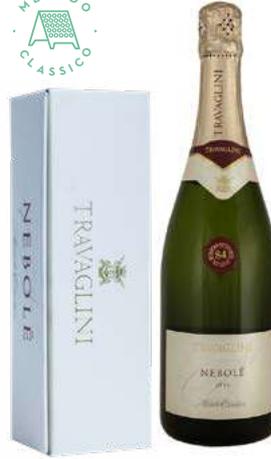
Vino dal colore giallo verdolino, bollicina fine e persistente. Al naso possiamo apprezzare le note agrumate come lime e pompelmo, arricchite da fiori bianchi. In bocca si riconferma fresco con sentori agrumati, leggero e con una bollicina cremosa che dona piacevolezza al sorso.



**TRAVAGLINI Giancarlo  
Gattinara (Vc)****DOSAGGIO ZERO Nebolè  
TRAVAGLINI GIANCARLO  
Piemonte**

Nebbiolo  
**Metodo Classico | 46 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino brillante, perlage persistente. Naso aristocratico 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. Tonic al palato, gradevole grazie all'energica e corroborante spinta acida e alla viva sapidità finale, proveniente dai terreni rocciosi di Gattinara.

**DOSAGGIO ZERO Nebolè RISERVA  
TRAVAGLINI GIANCARLO  
Piemonte**

100% Nebbiolo  
**Metodo Classico | 84 MESI**  
Bianco

Giallo brillante con perlage persistente. Naso di pasticceria, nocciola, pane e caffè, con note di mela, pompelmo e fiori. In bocca è fresco, con acidità vivace e sapidità finale dei terreni rocciosi di Gattinara.

**SANCIO  
Spotorno (Sv)****LUMASSINA BRUT  
LADY CHATTERLEY  
SANCIO  
Liguria**

Lumassina 100%  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.

**A FORMA DI "LUMASSA"**

*Il nome Lumassina (vitigno autoctono ligure) sembra evocare un collegamento con le lumache, ma in realtà il termine "lumassina" deriva probabilmente dal ligure "lumassa", che significa proprio "lumaca". Questo rimanda all'aspetto delle uve del vitigno, che a volte vengono descritte come simili a conchiglie o, per estensione, anche a forme di lumaca.*

**ALBERTO FIORI  
Santa Maria Della Versa (Pv)****PINOT NERO BRUT  
OLTREPO' PAVESE  
ALBERTO FIORI  
Lombardia**

100% Pinot Nero  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Al naso note di fiori bianchi, la bollicina è piacevolmente cremosa. Elegante, fresco e sapido con buona persistenza.

**PINOT NERO EXTRA BRUT  
LE STELLE  
ALBERTO FIORI**

Pinot Nero 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino scarico. Perlage fine e persistente. Al naso emergono eleganti note floreali e di fresche erbe balsamiche.



**LE REGONE VEN BIANC  
MALVASIA DI CANDIA  
CALEFFI  
Lombardia**

Malvasia 100%

**Metodo Ancestrale**  
Bianco

Colore giallo paglierino. Profumo intenso, fruttato, frutta bianca, mela, ananas, molto floreale. Il sapore è effervescente, acidulo e piacevolmente fruttato.



**LAMBRUSCO DI MANTOVA ROSATO  
CALEFFI  
Lombardia**

Lambrusco Viadanese, Lambrusco Salamino, Fortana

**Metodo Classico**  
Rosato

Bollicine fini, numerose e persistenti. L'impatto visivo rivela equilibrio, eleganza e coerenza con l'identità stilistica. La freschezza marcata, così come la sapidità, contribuendo entrambe a un sorso pienamente equilibrato. L'intensità è netta, la persistenza prolungata, la qualità eccellente. Di corpo e coerente con la componente olfattiva, il vino si esprime con precisione strutturale.



33+3



**LE REGONE VEN NEGAR  
CALEFFI  
Lombardia**

60% Ancellotta, 30% Lambrusco Viadanese, 10% Lambrusco Salamino

**Metodo Ancestrale**  
Rosso

Vino dal colore rosso porpora, limpido, avvolge e colora il bicchiere. Il profumo è molto intenso e persistente, con sentori di frutta rossa ed erbacei. L'aroma è avvolgente con note balsamiche e il sapore pieno, corposo, brioso, molto lungo in bocca con note tanniche.



33+3



**LE REGONE VEN ROS  
CALEFFI  
Lombardia**

75% Lambrusco Viadanese, 20% Lambrusco Salamino, 5% Ancellotta

**Metodo Ancestrale**  
Rosso

Vino dal colore rosso rubino intenso. Profumo di frutta rossa matura con sentori di viola. Il sapore è fresco, intenso, di giusto corpo, brioso, secco e serbevole.



**LE REGONE ROSATO IN FIORE  
CALEFFI  
Lombardia**

80% Lambrusco Viadanese, 15% Lambrusco Salamino, 5% Fortana.

**Metodo Ancestrale**  
Rosso

Vino dal colore rosato, limpido, con toni di melagrana. Il profumo è fresco, fruttato con sentori di piccoli frutti di sottobosco come fragola e lampone. Si percepiscono inoltre sentori di erbe officinali e fiori. È un vino fresco, allegro e fragrante, giustamente acido e sapido. Molto piacevole, snello e serbevole.





**CALATRONI MON CARUL**  
Montecalvo Versiggia (Pv)



30+6

BIO



**BRUT ROSATO AFIORE**  
**MON CARUL**  
**Lombardia**

Uve autoctone (Croatina, Barbera, Uva rara)  
**Metodo Classico | 9 MESI**  
Rosato

Colore rosato tenue, perlage fine e persistente. Il naso è goloso, con note di fragoline di bosco e frutti rossi e neri. Il palato bilancia un sorso ricco e appagante con la delicatezza e freschezza tipiche degli spumanti.



**MON CARUL**

*Mon Carul è il termine dialettale che indica il comune di Montecalvo Versiggia. Questa parola è composta dal termine latino mons (monte) e da car (come gli antichi liguri chiamavano il monte). Stefano ha voluto questo marchio dedicato sia ai vitigni autoctoni (Croatina, Barbera, Uva rara, Morandella) che a quelli alloctoni più diffusi (Riesling Renano, Riesling Italico, Pinot Nero). Un progetto di valorizzazione che si basa sull'introduzione della coltivazione biologica, con attenzione all'utilizzo di energia da fonti rinnovabili e a pratiche con ridotto impatto ambientale. L'ambizione futura è quella di esaltare le varietà storiche comprendendone appieno potenzialità e peculiarità perché hanno radici profonde nel passato.*



30+6



**RIESLING BRUT Inganno 572**  
**MON CARUL**  
**Lombardia**

Riesling Italico  
**Metodo Classico | 9 MESI**  
Bianco

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



**Pinot 64 OLTREPO' PAVESE**  
**MON CARUL**  
**Lombardia**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**CA' LOJERA Tenuta Tiraboschi**  
Sirmione (Bs)



**ROSE' BRUT Saignee**  
**CA' LOJERA TENUTA TIRABOSCHI**  
**Lombardia**

Merlot e Cabernet Sauvignon 90%,  
Prestigio del cantiniere 10%  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Brillante tono rosato, sprigiona un bouquet di fragole mature, succosa anguria e delicate note di lamponi. Frizzante e fresco, effervescenza vivace e armonica.



**CA' LOJERA Belle DOSAGGIO ZERO**  
**CA' LOJERA TENUTA TIRABOSCHI**  
**Lombardia**

Turbiana 100%  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Profumo intenso e persistente con note di frutta matura e nocciole. Fragranza di miele e resine nobili.





**CONTI THUN**  
Puegnago del Garda (Bs)



33+3



**BRUT BOLLE DI GIOIA**  
**CONTI THUN**  
*Lombardia*

Riesling Renano, Riesling Italico e  
Incrocio Manzoni.

**Metodo Martinotti**  
Bianco

Si presenta di un colore giallo paglierino chiaro, con riflessi verdognoli. Il bouquet olfattivo è intenso, fine, complesso, con note floreali di biancospino e camomilla, frutti freschi aciduli e fragranti, note aromatiche di limoncella, salvia e rosmarino. In bocca è fresco, intenso, abbastanza sapido, molto minerale, con note dolci di miele, floreali di camomilla, frutti freschi aciduli e fragranti (mela verde, agrumi e susina) e note aromatiche.



33+3



**BOLLE DI MICAELA BRUT ROSE**  
**CONTI THUN**  
*Lombardia*

100% Gropello Gentile  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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.



LOMBARDIA



**RIZZINI**  
Monticelli Brusati (Bs)



**FRANCIACORTA EXTRA BRUT**  
**SELEZIONE 144 MESI**  
**RIZZINI**  
*Lombardia*

100% Chardonnay di un unico vigneto.  
**Metodo Classico | 132 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino brillante, impreziosito da una spuma fine e persistente. Al naso seduce con note floreali delicate e sfumature fruttate, arricchite da sentori minerali e di pasticceria.



**FRANCIACORTA BRUT**  
**MILLESIMATO 72 MESI**  
**RIZZINI**  
*Lombardia*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

Al naso sprigiona una miriade di profumi, frutto di affinamento lunghissimo sui propri lieviti. Si percepiscono note fruttate di crosta di pane, ma sono l'eleganza e la profondità che stupiscono maggiormente. E' uno spumante innovativo e delizioso, dal sorso morbido, rotondo e decisamente persistente.



**FRANCIACORTA BRUT Millesimato**  
**RIZZINI**  
*Lombardia*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

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.



**FRANCIACORTA BRUT**  
**RIZZINI**  
*Lombardia*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 96 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



**LA VALLE**  
Rodengo Saiano (Bs)



**FRANCIACORTA Blanc de Noirs  
EXTRA BRUT  
LA VALLE  
Lombardia**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Elegante colore giallo paglierino, bouquet che svela sottili note di pane e mandorle. Al palato si rivela rotondo e frittanza, in equilibrio tra frutta e acidità.



**30+6**



**FRANCIACORTA BRUT Primum  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 26 MESI**  
Bianco

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.



**0,375 l**

**FRANCIACORTA BRUT Primum  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 26 MESI**  
Bianco

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.



**1,500 l**

**FRANCIACORTA BRUT Primum  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 26 MESI**  
Bianco

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.



**FRANCIACORTA Naturalis  
EXTRA BRUT  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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



**Riserva Zerum FRANCIACORTA  
DOSAGGIO ZERO M.C.  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 90 MESI**  
Bianco

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.



**FRANCIACORTA BRUT Regium  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 46 MESI**  
Bianco

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.



**FRANCIACORTA BRUT Regium  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 46 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l

LOMBARDIA



**FRANCIACORTA ROSE' BRUT  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

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.



**FRANCIACORTA ROSE' BRUT  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

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.

1,500 l



**FRANCIACORTA BRUT SATEN M.C.  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore 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.



**FRANCIACORTA BRUT SATEN M.C.  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore 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.

1,500 l



**FRANCIACORTA Eugenio  
DOSAGGIO ZERO  
LA VALLE  
Lombardia**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

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.



**PICCHIONI  
Canneto Pavese (Pv)**

**Profilo ROSÉ  
PICCHIONI ANDREA  
Lombardia**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 96 MESI**  
Rosato

Vino dal 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.



**ALBINO ARMANI  
Chizzola di Ala (Tn)**



**TRENTO DOSAGGIO ZERO Clé  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI  
DAL 1607  
Trentino**

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**TRENTO DOSAGGIO ZERO Clé  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI  
DAL 1607  
Trentino**

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



30+6



**TRENTODOC BRUT  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI  
DAL 1607  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



**TRENTODOC BRUT  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI  
DAL 1607  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



**TRENTO DOC RISERVA 60 MESI  
DOSAGGIO ZERO  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI  
DAL 1607  
Trentino**

Chardonnay e Pinot Nero  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Si racconta in un calice affascinante, dal giallo paglierino carico e da un perlage fine e persistente. Il bouquet aromatico è complesso, spiccano note floreali e fruttate ma avvolte in meravigliose note fragranti di nocciola e pasticceria, la note olfattiva ci immerge direttamente nel profumo del cornetto appena sfornato. In bocca è consistente, la cremosità è notevole, lasciando il giusto spazio, però, alla sapidità e alla finezza. Uno spumante elegante da degustare durante un aperitivo raffinato o con piatti eleganti a base di pesce.



**ROSE' SPUMANTE  
ALBINO ARMANI VITICOLTORI DAL  
1607 - Trentino  
Trentino**

Chardonnay e Pinot Nero  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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)**



**DOSAGGIO ZERO NATIVUS  
BALDESSARI MICHELA  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**ROSE' DOSAGGIO ZERO Nativus  
BALDESSARI MICHELA  
Trentino**

Chardonnay e Pinot Nero  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Rosato

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



**CASTEL NOARNA  
Noarna di Nogaredo (Tn)**



**TRENTO BLANC DE BLANCS  
EXTRA BRUT  
CASTEL NOARNA  
Trentino**

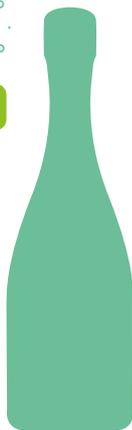
Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

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





BIO



### TRENTO ROSÉ EXTRA BRUT CASTEL NOARNA *Trentino*

Chardonnay e Pinot Nero  
**Metodo Classico**  
Rosato

*Coming Soon*



BIO



### TRENTO DOSAGGIO ZERO 72 MESI RISERVA DOSS AGÙ CASTEL NOARNA *Trentino*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato intenso, con riflessi brillanti. Perlage persistente e cremoso. Aroma complesso ed elegante, con note di lievito nobile, crosta di pane, frutta matura, agrumi canditi e una marcata mineralità.



**CEMBRANI D.O.C.**  
Cembra (Tn)



### TRENTODOC 708 EXTRA BRUT Blanc de Blancs M.C. CEMBRANI D.O.C. *Trentino*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

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 CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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



### TRENTODOC BRUT CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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

6,000 l



### TRENTODOC BRUT CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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

9,000 l



3,000 l

### TRENTODOC BRUT CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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



1,500 l

### TRENTODOC BRUT CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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

TRENTINO



### TRENTODOC NATURE CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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



1,500 l

### TRENTODOC NATURE CENCI *Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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



### TRENTODOC EXTRA BRUT ROSÉ SÌ CENCI *Trentino*

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Colore buccia di cipolla brillante tendente al rosa antico con bollicine fini e persistenti, al naso bouquet di frutti di bosco sottolineato da una delicata crosta di pane, al gusto fresco e morbido sorretto da una vena acida di straordinaria piacevolezza.



1,500 l

### TRENTODOC EXTRA BRUT ROSÉ SÌ CENCI *Trentino*

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Colore buccia di cipolla brillante tendente al rosa antico con bollicine fini e persistenti, al naso bouquet di frutti di bosco sottolineato da una delicata crosta di pane, al gusto fresco e morbido sorretto da una vena acida di straordinaria piacevolezza.



**CLAUDIA AUGUSTA**  
San Michele all'Adige (Tn)



24+4



**TRENTO DOC BRUT**  
**CLAUDIA AUGUSTA**  
*Trentino*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, varietale con leggere sensazioni di mela verde che gli donano particolare finezza. Sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.



**TRENTO DOC BRUT ROSÉ**  
**CLAUDIA AUGUSTA**  
*Trentino*

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Colore rosa tenue, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori fruttati, di crosta di pane e particolarmente complessi. Il gusto secco è vivo ed estremamente unico.



**TRENTO DOC BRUT RISERVA**  
**CLAUDIA AUGUSTA**  
*Trentino*

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino vivo, perlage fine e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza con sentori di crosta di pane. Il gusto è secco, pulito, elegante, particolarmente morbido e persistente.



30+6



**NEGRON DE ORZAN EXTRA BRUT**  
**Blanc de Noir M.C.**  
**CLAUDIA AUGUSTA**  
*Trentino*

Negron de Orzan  
**Metodo Classico |**  
Bianco

Colore paglierino scarico, vivo, perlage fine, elegante e minuto. Il profumo è delicato e ricorda agrumi freschi. Al gusto si percepiscono il corpo e la struttura regalati da questa storica varietà a bacca rossa. La bollicina delicata lo rende un prodotto unico.



**DE VIGILI**  
Mezzolombardo (Tn)



**CONTROCORRENTE BRUT 48 mesi**  
**DE VIGILI**  
*Trentino*

Teroldego  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Bollicine elegante, al naso frutta secca con un leggero tocco di frutta rossa e matura. In bocca sensazione setosa e filigranica, fresca acidità, discreta struttura e piacevole lunghezza al palato.



**TRENTODOC BRUT Art**  
**DE VIGILI**  
*Trentino*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Elegante, fine, con una piacevole acidità e pienezza di sorso. Rispecchia il più possibile l'idea di Trentodoc ed il suo essere una bollicina di montagna.

**FONTANA Graziano**  
Faedo (Tn)



**TRENTO DOC BRUT RISERVA**  
**FONTANA GRAZIANO**  
*Trentino*

Chardonnay 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato, perlage fine e persistente, grazie alla lenta rifermentazione e alla lunga permanenza sui lieviti. Al naso crosta di pane e frutta gialla croccante, profumo deciso e vivace mineralità. Acidità brillante e finale cremoso.

**DA FAEDO ALLA EAST COAST**

*Nato a Faedo in una famiglia agricola, Graziano, insieme al padre Settimo, acquista i primi terreni e nel 1989 decide di diventare vignaiolo indipendente, interrompendo il conferimento delle uve alle cantine sociali. Acquista di nascosto le prime attrezzature e inizia la produzione di Schiava e Müller. Il suo successo è immediato, tanto che già nei primi anni 2000 i suoi vini arrivano sulla East Coast americana. Oggi Walter, Andrea e Giulia affiancano Graziano con nuovi sogni ed obiettivi.*

TRENTINO

**FRANCESCO POLI**  
Santa Massenza (Tn)



**TRENTO DOC BRUT MILLESIMATO**  
**FRANCESCO POLI**  
*Trentino*

Chardonnay 100%  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Perlage fine, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, note fresche e fragranti. Al palato secco, fresco, con buona sapidità e persistenza.



**MASSENZA Belle**  
**FRANCESCO POLI**  
*Trentino*

Peperella  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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 Peperella.



**BIO**



**NOSIOLA Belle**  
**FRANCESCO POLI**  
*Trentino*

Nosiola  
**Metodo Familiare |**  
Bianco

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.



**BIO**



**SCHIAVA Belle**  
**FRANCESCO POLI**  
*Trentino*

Schiava  
**Metodo Familiare |**  
Rosato

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.





BIO



### SCHIAVA Belle FRANCESCO POLI Trentino

Schiava  
**Metodo Familiare**  
Rosato

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.



### FURLANI Vigolo Vattaro (Tn)



33+3



### BRUT FURLANI Trentino

Chardonnay, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco

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.



### MACERATO SUI LIEVITI FURLANI Trentino

Pinot Grigio  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo oro brillante, le bollicine sono vivaci e durature nel bicchiere. Rivela eleganti note di mela verde, pesca, brioches e limone. Al palato, leggero, croccante e cremoso.



### VELATO FURLANI Trentino

Lagarino Bianco, Valderbara  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo paglierino che sprigiona aromi di frutta a polpa bianca, fiori e agrumi. Il sorso è fresco, minerale e con spiccata acidità e un finale citrico.



### LIMINA Giuliano Micheletti Trento



BIO



### DOSAGGIO ZERO Limen 283 M.C. LIMINA GIULIANO MICHELETTI Trentino

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Al naso dimostra un ricco e complesso bouquet olfattivo di grande persistenza. Al sorso è elegante, fine, con ottima freschezza.



BIO



### FUORI SCHEMA DOSAGGIO ZERO LIMINA GIULIANO MICHELETTI Trentino

Riesling  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante e spuma persistente. Aromi meravigliosamente distinti e complessi di mela verde, pesca e limone, seguiti da note minerali.





**ROSÈ FUORI SCHEMA  
DOSAGGIO ZERO  
LIMINA GIULIANO MICHELETTI  
Trentino**

Merlot 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Rosato

Colore rosso porposta brillante, equilibrato e complesso. Leggero e cremoso, compaiono note di lampone e melograno.



**MAS DEI CHINI  
Martignano (Tn)**



**TRENTODOC BRUT Inkino  
MAS DEI CHINI  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

Profumo intenso e fragrante, con sentori di pesca, mela Golden e con note di pane leggermente tostato. Il gusto è sapido, armonico e ben bilanciato. Struttura importante, caratterizzata da una fresca acidità che ne esalta le sensazioni fruttate. Retrogusto persistente accompagnato da sentori di lievito e mandorla dolce.

TRENTINO



**TRENTODOC NATURE Inkino  
MAS DEI CHINI  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 80 MESI**  
Bianco

Profumo intenso e fragrante, di frutta gialla (mela e pesca) con note di nocciola leggermente tostata. La sapidità e la freschezza bilanciano una struttura importante. Bolla fine e cremosa, esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay. Completa il profilo un retrogusto agrumato e persistente caratterizzato da una piacevole sapidità che pulisce il palato.



**TRENTODOC ROSE' EXTRABRUT  
Inkino M.C  
MAS DEI CHINI  
Trentino**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Al naso è complesso con note di piccoli frutti rossi, sensazioni più delicate (rosa canina), fino ad apprezzare note di nocciola e mandorla dolce. Al palato emerge la freschezza e l'eleganza del Pinot Nero.



**TRENTODOC BRUT Riserva Inkino  
Carlo V  
MAS DEI CHINI  
Trentino**

60% Chardonnay, 40% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 100 MESI**  
Bianco

Profumo ricco e complesso, con fragranze che vanno dalla frutta matura alla frutta fresca (nocciola) con note di pane tostato.



**NICOLODI Alfio  
Cembra (Tn)**



**CIMBRUS BRUT Cembrani d'Autore  
NICOLODI ALFIO  
Trentino**

Lagarino Bianco  
**Metodo Classico | 80 MESI**  
Bianco

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





**Diamicton**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**Diamicton**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



**Vulcanite**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**Vulcanite**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



1,500 l



**TALENTO BRUT Neno 992 276 mesi**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay e Pinot Nero  
**Metodo Classico | 276 MESI**  
Bianco

Volutamente invecchiato, sprigiona aromi 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 la finissima anidride carbonica solletica e rende più reattive le papille gustative, donando 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; infine il retrogusto lunghissimo, leggermente amaro e fresco che ti invita a riassaporare alla ricerca di nuove sensazioni.



**TRENTODOC RISERVA VULCANITE**  
**PIFFER**  
**Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 110 MESI**  
Bianco

Questo spumante, con un perlage fine e un colore giallo carico, esprime la mineralità del territorio attraverso sentori di pietra focaia, frutta bianca, crosta di pane, liquirizia e zenzero. Al palato, l'effervescenza dona freschezza e vivacità, con note simili agli Champagne di Épernay, arricchite da rovere tostato e tabacco. Il retrogusto è lungo, salato e fresco.

**PELZ**  
Cembra (Tn)



**Pas Dosè 3.Tre**  
**PELZ**  
**Trentino**

Chardonnay e Pinot nero.  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**Pas Dosè 3.Tre**  
**PELZ**  
**Trentino**

Chardonnay e Pinot nero.  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



1,500 l

TRENTINO



**Pas Dosè 3.Tre**  
**PELZ**  
**Trentino**

Chardonnay e Pinot nero.  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



6,000 l

## FUOCO E GHIACCIO

La Valle di Cembra è caratterizzata da rocce vulcaniche permiane, principalmente porfido, risultato dell'attività vulcanica di un'antica placca tettonica su un punto caldo o zona di subduzione. Questo la differenzia dalle Prealpi e dalle Dolomiti circostanti, sia geologicamente che dal punto di vista paesaggistico. La Valle ha subito poi, nei millenni, l'influenza di fenomeni erosivi e deposizionali legati ai ghiacciai e all'azione dei fiumi. Dal punto di vista geologico, la valle si inserisce in una zona che è stata molto influenzata dalla tectonica alpina e dai processi erosivi recenti.

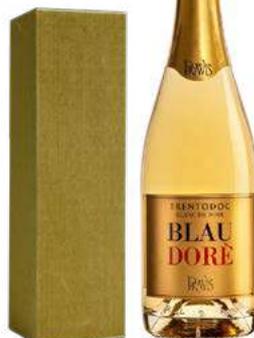
**PRAVIS**  
Lasino (Tn)



**TRENTODOC Blau Dorè**  
**PRAVIS**  
**Trentino**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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.



**TRENTODOC Blau Dorè**  
**PRAVIS**  
**Trentino**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



## TRENTODOC EXTRA BRUT ARIAL PRAVIS Trentino

Pinot Bianco  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
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.



## TRENTODOC EXTRA BRUT ROSÉ PRAVIS Trentino

**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

*Coming Soon*



**SERS!**  
Lavis (Tn)



**30+6**



## BLANC DE SERS BRUT NATURE SERS! Trentino

Valderbara  
**Metodo Classico |**  
Bianco

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.



## BLANC DE SERS BRUT NATURE SERS! Trentino

Valderbara  
**Metodo Classico |**  
Bianco

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.



1,500 l



## BLANC DE SERS BRUT NATURE SERS! Trentino

Valderbara 40%, Vernaza 40%, Nosiola  
20%  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Bouquet di note floreali e di pane. Sorso avvolgente, cremoso e di straordinaria persistenza, perfetto equilibrio tra sapidità e corpo.



## ROSE' DE SERS EXTRA BRUT SERS! Trentino

Pavana 100% (antica varietà a bacca rossa del Trentino, Alto adige e Veneto).  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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





**VERNAZA BELLE BRUT NATURE  
RORE FRANCO FERRAI  
Trentino**

Cinese  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli; gradevole sensazione fruttata che spazia verso note di spezie e fiori; piacevolmente asciutto al palato.



**NON ARRIVO DALLA CINA**

*Questa varietà d'uva era presente solo nella bassa Valsugana tra Novaledo e Primolano.*

*Equivale a una varietà che era presente a Bassano del Grappa, dove si chiamava Senese, e anche sui Colli Euganei. Il nome Cinese, o Senese, contiene l'impronta della sua provenienza e, a testimonianza di questo, lo stesso Acerbi, nel suo famoso trattato Delle Viti Italiane, lo definisce sinonimo di Vernaccia (uva presente in tutta la Toscana).*



**TRENTODOC EXTRABRUT M.C.  
SALIZZONI  
Trentino**

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

I suoi profumi suadenti ed eleganti di mela, di pesca a polpa bianca e di lime accarezzano i petali bianchi della rosa e del gelsomino. Un finale persistente è preludio di un perfetto equilibrio gustativo.



**TRENTODOC BRUT NATURE Riserva  
Rhodium  
SALIZZONI  
Trentino**

80% Chardonnay, 20% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

È proprio questa lunga permanenza in bottiglia che dona la complessità allo spumante, un perlage fine e persistente, ed un bouquet ampio e raffinato.



**TRENTODOC BRUT  
SIMONCELLI  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



**TRENTODOC BRUT  
SIMONCELLI  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



**BIO VEGAN**



**Vò Millesimato CHARDONNAY  
DOSAGGIO ZERO  
VALLAROM  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo oro brillante, nel bicchiere presenta aromi di albicocca, banane e brioche. Il sorso è denso e cremoso.



**BIO VEGAN**



**VO DOSAGGIO ZERO  
VALLAROM  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo oro brillante, nel bicchiere presenta aromi di albicocca, banane e brioche. Il sorso è denso e cremoso.



1,500 l



**BIO VEGAN**



**PINOT NERO ROSE' Vò Millesimato  
VALLAROM  
Trentino**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Di un colore intenso e vivace, profumi briosi di lampone, frutti di bosco e rabarbaro. In bocca è un'esplosione di vita: sapido, fresco e lungo. Molto equilibrato, bollicina fine e persistente.



**BIO VEGAN**



**PINOT NERO ROSE' Vò Millesimato  
M.C. Astucciato  
VALLAROM  
Trentino**

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Di un colore intenso e vivace, profumi briosi di lampone, frutti di bosco e rabarbaro. In bocca è un'esplosione di vita: sapido, fresco e lungo. Molto equilibrato, bollicina fine e persistente.



1,500 l



**BIO VEGAN**



**PINOT NERO ROSÉ DOSAGGIO ZERO  
Saignée 72  
VALLAROM  
Trentino**

100% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Rosato

Sentori di piccoli frutti rossi, in bocca fresco, mediamente strutturato e corposo con fine speziato, lunga persistenza, secco e leggermente amaricante.



**BIO VEGAN**



**Millesimato 72 VO' Chardonnay  
VALLAROM  
Trentino**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

Vino di corpo ed eleganza, profumi di crema pasticcera, gusto sapido e persistente.





**BIO VEGAN**



**VADUM CAESARIS**  
**Frizzante Sui Lieviti**  
**VALLAROM**  
*Trentino*

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Profumo di agrumi e albicocca con note di mela verde e zenzero candito.



**BIO VEGAN**



**VADUM CAESARIS**  
**Frizzante Sui Lieviti**  
**VALLAROM**  
*Trentino*

Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Al naso rivela profumi di agrumi e albicocca con note di mela verde e zenzero candito.



1,500 l

TRENTINO



**VILLA PERSANI**  
**Pressano di Lavis (Tn)**



30+6

**BIO VEGAN**



**CANDIDO**  
**VILLA PERSANI CLEMENTI SILVANO**  
*Trentino*

Souvignier Gris (varietà resistente, Piwi)  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Un finale fine e avvolgente, che lascia una piacevole sensazione di profondità. Il gusto sapido si fonde con una struttura decisa, conferendo al palato una sensazione piena e complessa, ricca di sfumature che persistono a lungo, regalando un'esperienza sensoriale equilibrata e raffinata.



**BIO VEGAN**



**SILVO 36 MESI SUI LIEVITI**  
**VILLA PERSANI CLEMENTI SILVANO**  
*Trentino*

Souvignier gris e altri vitigni resistenti.  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Un bouquet floreale raffinato, con delicate note di fiori bianchi che si intrecciano con frutti tropicali come ananas, mango e papaya. Un perfetto equilibrio tra freschezza e dolcezza, che evoca l'esotico e il vivace, portando con sé un'aria estiva e avvolgente.



1,500 l



**BIO VEGAN**



**SILVO 60 MESI SUI LIEVITI**  
**VILLA PERSANI CLEMENTI SILVANO**  
*Trentino*

Souvignier gris e altri vitigni resistenti.  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Un bouquet floreale raffinato, con delicate note di fiori bianchi che si intrecciano con frutti tropicali come ananas, mango e papaya. Un perfetto equilibrio tra freschezza e dolcezza, che evoca l'esotico e il vivace, portando con sé un'aria estiva e avvolgente.



1,500 l



**ZENI**  
Grumo di San Michele all'Adige (Tn)**BIO****NOSIOLA BRUT Arlecchino**  
**ZENI**  
*Trentino*Nosiola  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino, il perlage è fine e persistente, profumo fresco e fruttato. Al gusto è rotondo, fruttato, invitante all'assaggio e per la sua elegante briosità.

**TRENTODOC BRUT**  
**Riserva Maso Nero**  
**ZENI**  
*Trentino*Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino intenso, perlage fine e persistente. Il profumo è intenso e fragrante di vaniglia tostata. Al gusto rotondo con un piacevole sentore di cioccolato.

**BRUNNENHOF**  
Egna (Bz)**BRUT 25**  
**BRUNNENHOF**  
*Alto Adige*80% Chardonnay e 20% Pinot Nero  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Vino che sprigiona profumi intensi di mela matura e frutta secca. In bocca molto complesso con un perlage molto fine.

**TIROLENSIS ARS VINI**  
Bolzano**ROSÉ BRUT Tirolesnis Ars Vini**  
**TIROLENSIS ARS VINI**  
*Alto Adige*Lagrein  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Vino fresco, elegante e lungo. Profumi di frutta rossa e viole.

**LIESELEHOF**  
Caldaro (Bz)**BIO****BRUT**  
**LIESELEHOF**  
*Alto Adige*Souvignier Gris, Piwi qualità hyperbio  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, al naso rivela tutti i tipi di mela verde. Al palato stratificato ed equilibrato.

**PIONIERI DEL PIWI***Già negli anni '90, il fondatore dell'azienda si informò sui metodi sostenibili in vigna, scoprendo e piantando poi, per la prima volta a cavallo del millennio, le varietà di uve resistenti alle malattie fungine. Questa è stata una vera e propria svolta per l'azienda che raggiunge la consapevolezza di poter produrre grandi vini senza alcun trattamento di pesticidi o erbicidi.*

**ABBZIA DI PRAGLIA**  
Teolo (Pd)



**EXTRA BRUT TE DEUM**  
**ABBZIA DI PRAGLIA**  
**Veneto**

Raboso Piave  
**Metodo Classico | 44 MESI**  
Bianco

Colore giallo ambrato, limpido con bollicine abbastanza fini, contenute ma persistenti. Spuma evanescente. Olfatto intenso e persistente, franco di arancia candita. Gusto secco, caldo e morbido particolarmente sapido. Denota equilibrio e persistenza. Vino armonico che ricorda, con la sua tannicità d'origine, il miele di castagno.



**BRUT NATURE CAPITULUM LVI**  
**ABBZIA DI PRAGLIA**  
**Veneto**

Chardonnay, Garganega, Raboso Piave  
**Metodo Classico | 44 MESI**  
Bianco

Colore paglierino, limpido con effervescenza a grana fine, scarse bollicine ma persistenti. Spuma evanescente. 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.



VENETO

**CASA BELFI**  
San Polo di Piave (Tv)



**BIO**



1,500 l

**COLFONDO ANFORA**  
**Frizzante Sui Lieviti**  
**CASA BELFI**  
**Veneto**

Glera  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Vino dal 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.



**BIO**



**NATURALMENTE FRIZZANTE**  
**CASA BELFI**  
**Veneto**

Glera  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Vino dal 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.



**BIO**



**ROSSO NATURALMENTE FRIZZANTE**  
**CASA BELFI**  
**Veneto**

Raboso 100%  
**Metodo Familiare**  
Rosso

Spumante fruttato con aromi di fragole fresche e sfumature spezzate di liquirizia e pepe nero. Al palato è fresco e frizzante.



**NATURA PRIMA DI TUTTO**

*Qui l'uomo, in campagna come in cantina, si misura con la vigna e con l'uva, con i loro ritmi e i loro bisogni. Un processo che arriva fino alla bottiglia, seguendo i protocolli della coltivazione biologica e biodinamica.*

*Dall'armonia tra terra, cielo, vite e uomo nascono vini semplici, a residuo zero, non filtrati, non chiarificati, sani, autentici e longevi. Sono vini ricchi di sentori di terra e di radici, materici e densi, perfetti per capire cosa siano davvero i lieviti indigeni e il loro apporto sensoriale.*



**FATTORIA SOCIALE LA COSTA**  
Sarcedo (Vi)



**BRUT LA COSTA**  
**FATTORIA SOCIALE LA COSTA**  
**Veneto**

Vespaiola 100%  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Spuma leggera e perlage fine. Sentori di fiori bianchi e agrumi con una spiccata mineralità. Al gusto rivela freschezza con acidità notevole che si bilancia con buona mineralità e sapidità. Piacevole nota citrina.



**FC SPETNAT**  
**FATTORIA SOCIALE LA COSTA**  
**Veneto**

70% Gropello, 20% Vespaiolo, 10% Merlot  
**Metodo Familiare**  
Rosato

Vino dal colore rosato cereasuolo vivace, sentori di fragolina e fragranza floreale di ibisco e rosa. Al gusto rivela freschezza gustativa vivace e persistente vocata alla freschezza e alla bevibilità.

*In esaurimento*



**LE BATTISTELLE**  
Brogno di Monteforte d'Alpone (Vr)



**SETTEMBRINO BRUT Millesimato**  
**LE BATTISTELLE**  
**Veneto**

Garganega  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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.



**GARGANEGA VULCANICA**

*Cristina e Gelmino sono fieri, e a ragione, del meritato successo della loro azienda il cui nome trae origine dal vigneto più rappresentativo: il versante Battistelle, nella frazione di Brognoligo, nel cuore del Soave classico. Coltivano solo l'uva Garganega e, grazie al clima e soprattutto alla ventilazione, i loro vini sono eleganti e minerali, poiché i loro vigneti vegetano su terreni vulcanici: basaltici e tufacei.*



**L'ANTICA QUERCIA**  
Scomigo di Conegliano (Tv)



**BIO**



**Matiù PROSECCO VALDOBBIADENE**  
**SUPERIORE BRUT Rive di Scomigo**  
**L'ANTICA QUERCIA**  
**Veneto**

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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.



**BIO**



**Ariò PROSECCO SUPERIORE EXTRA**  
**DRY CONEGLIANO VALDOBBIADENE**  
**RIVE DI SCOMIGO**  
**L'ANTICA QUERCIA**  
**Veneto**

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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.



*Arrivo previsto*  
**03/2026**



BIO



**SUI LIEVITI CONEGLIANO  
PROSECCO BRUT NATURE  
L'ANTICA QUERCIA  
Veneto**

Glera  
**Metodo Familiare**  
Bianco

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



BIO



**SÙ ALTO INDIGENO  
Frizzante Sui Lieviti  
L'ANTICA QUERCIA  
Veneto**

Glera  
**Metodo Familiare | 18 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.



**LA FRASSINA  
Marango Caorle (Ve)**



**GLERA COLFONDO Lia Sui Lieviti  
LA FRASSINA  
Veneto**

Glera  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Profumo fresco e fruttato con sentori di mela verde e pera, seguito da note fragranti dovute al fondo di lieviti che permangono 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.



**LE VIGNE DI SAN PIETRO  
Sommacampagna (Vr)**



**HO SCRITTO T'AMO SULLA SABBIA  
LE VIGNE DI SAN PIETRO  
Veneto**

Corvina  
**Metodo Familiare**  
Rosato

Rosato fermentato sapido e fresco con sentori di fragola rosa e pesca.



**MENTI Giovanni  
Gambellara (Vi)**



**OMOMORTO DOSAGGIO ZERO  
Millesimato  
MENTI GIOVANNI  
Veneto**

Durella  
**Metodo Classico | 7 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.



**CON MOSTO PASSITO**

La particolarità di questo spumante è il tiraggio con mosto di passito. Ottimo vino da aperitivo e pasti a base di pesce. Prende il nome dal vigneto situato nella località dove a fine '700 avvenne un omicidio. Da allora la zona venne chiamata la località dell'omomorto.



**QUOTA 101**  
Luvigliano di Torreglia (Pd)



**BIO**



**FIOR D'ARANCIO SPUMANTE**  
Colli Euganei  
**QUOTA 101**  
Veneto

100% Moscato Giallo  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore 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.



**BIO**



**GARGANEGA La Gobbetta Sur Lie**  
**QUOTA 101**  
Veneto

100% Garganega  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Vino dal colore 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.



**TENUTA COSTESELLE**  
Castelcucco (Tv)



**PROSECCO SUPERIORE ASOLO BRUT**  
TENUTA COSTESELLE  
Veneto

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Perlage molto fine e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico, il profumo rivela delicati profumi floreali di calycanthus e gelsomino accompagnati da eleganti sentori fruttati di mela cotogna e pera. Al gusto è fresco, fine ed equilibrato. Ottima la sapidità e la struttura, con una componente minerale molto marcata e un piacevole ritorno fruttato.



**33+3**



**PROSECCO SUPERIORE ASOLO**  
**EXTRA DRY**  
TENUTA COSTESELLE  
Veneto

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Bolla fine, sinuosa e persistente. Il colore è giallo paglierino carico, con sfumature verdognole, il profumo rivela intense note floreali di glicine, acacia e biancospino. Ottima l'espressione varietale di mela gialla e pesca. Il gusto è fresco, sapido, cremoso e vellutato. Note minerali ben espresse con un ritorno fruttato di mango e pera.



**PROSECCO SUPERIORE ASOLO**  
**EXTRA BRUT**  
TENUTA COSTESELLE  
Veneto

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Perlage molto fine e persistente. Il colore è giallo paglierino scarico, il profumo rivela delicati profumi floreali di calycanthus e gelsomino accompagnati da eleganti sentori fruttati di mela cotogna e pera. Il gusto è fresco, fine ed equilibrato. Ottima la sapidità e la struttura, con una componente minerale molto marcata e un piacevole ritorno fruttato.



**BIANCO SUI LIEVITI**  
TENUTA COSTESELLE  
Veneto

Glera  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Bolla leggera, persistente con andamento sinuoso. Il colore è giallo paglierino scarico con sfumature verdognole. Compagnano immediate 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 floreali di acacia e note balsamiche. Al gusto è cremoso, secco, giustamente acido, equilibrato e armonico.



**TESSÈRE**  
Noventa di Piave (Ve)



**BIO**



**RABOSO ROSATO BRUT Redentor  
TESSÈRE**  
Veneto

Raboso Piave  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Rosato

Vino dal 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.



**BIO**



**FC RABOSO ROSATO Redentor  
TESSÈRE**  
Veneto

Raboso Piave  
**Metodo Familiare**  
Rosato

Colore giallo cipolla dorato, velato. Bouquet complesso con sentore di agrumi e melograno. Sapido, fresco, persistente



*In esaurimento*

VENETO

**TONELLO**  
Montorso Vicentino (Vi)



**LESSINI DURELLO PAS DOSÈ  
RISERVA IOAURA  
CANTINA TONELLO**  
Veneto

Durella  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

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.



**30+6**



**LESSINI DURELLO BRUT IOTETI  
CANTINA TONELLO**  
Veneto

Durella  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente, spuma cremosa. Al naso profumi di pane tostato e agrumi. In bocca si ritrova la mineralità e conclude lasciando una buona pulizia in bocca.



**FRIZZANTE COLFONDO Marachelle  
CANTINA TONELLO**  
Veneto

Durella, Chardonnay  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo chiaro, al naso sentori di frutta fresca e profumi richiamano la fermentazione in bottiglia. In bocca è saporito e fragrante.

**MARACHELLA FA RIMA  
CON SBARBATELLA**

*Marachella: azione illecita, ma perdonabile, in quanto denota piuttosto furbizia che cattiveria.*

*Questa la frase che descrive e riassume il senso di questo vino, dove l'aggiunta dello Chardonnay, furbescamente aggiusta e smussa gli spigoli della Durella. D'altronde che vi aspettavate da una Sbarbatella?*

**VALLIS MARENI**  
**Premaor (Tv)**



30+6



**AGRICOLO PROSECCO Extra Dry**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

Glera, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti**  
 Bianco

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 e di stabilissimo equilibrio con buona persistenza e finale fruttato.



**ROSÉ BRUT**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

90% Glera, 10% Pinot Nero  
**Metodo Martinotti**  
 Rosato

Vino dal colore 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. Gusto fresco e morbido con retrogusto floreale intenso e persistente, con sentori di fragolina di bosco e violetta.



**CARTIZE DRY PROSECCO**  
**SUPERIORE CONEGLIANO E**  
**VALDOBBIADENE Ternel Selezione**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

Prosecco  
**Metodo Martinotti**  
 Bianco

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. Ha grande armonia, lunga ed intensa persistenza aromatica, con finale decisamente fruttato.



33+3



**La Gran Ocasión EXTRA DRY**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

Glera, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti** |  
 Bianco

Vino dal 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 e di stabilissimo equilibrio con buona persistenza e finale fruttato.



**PROSECCO Extra Dry**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

Glera, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti** |  
 Bianco

Vino dal 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**  
**VALLIS MARENI**  
**Veneto**

Prosecco, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti**  
 Bianco

Vino dal 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.





1,500 l

### PROSECCO EXTRA DRY M.M. VALLIS MARENI Veneto

Prosecco, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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 EXTRA DRY M.M. VALLIS MARENI Veneto

Prosecco, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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.



VENETO



### Tre Comuni Selezione PROSECCO EXTRA DRY CONEGLIANO E VALDOBBIADENE VALLIS MARENI Veneto

Prosecco, Verdiso e Perera.  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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 Vallis Mareni Belle Frizzante Sui Lieviti VALLIS MARENI Veneto

Prosecco, Verdiso e Perera.  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Essenziale, leggero ha un profumo che varia con il tempo. 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.





**ALBINO ARMANI**  
Sequals (Pn)



**PROSECCO EXTRA DRY**  
**ALBINO ARMANI VITICOLTORI**  
**DAL 1607**  
*Friuli Venezia Giulia*

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal 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**  
**ALBINO ARMANI VITICOLTORI**  
**DAL 1607**  
*Friuli Venezia Giulia*

90% Glera, 10% Pinot Nero  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Mantiene la vibrante freschezza del Prosecco creato utilizzando il 90% di uve Glera arricchite dal 10% Pinot Nero. Il Pinot Nero conferisce al nostro nuovo vino sia un raffinato colore rosato sia un perlage più strutturato e complesso.



**PROSECCO EXTRA DRY**  
**ALBINO ARMANI VITICOLTORI**  
**DAL 1607**  
*Friuli Venezia Giulia*

Glera  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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.



**RIBOLLA GIALLA BRUT**  
**ALBINO ARMANI VITICOLTORI**  
**DAL 1607**  
*Friuli Venezia Giulia*

Ribolla Gialla  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



1,500 l

**RIBOLLA GIALLA BRUT**  
**ALBINO ARMANI VITICOLTORI**  
**DAL 1607**  
*Friuli Venezia Giulia*

Ribolla Gialla  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**DRAGA**  
San Floriano del Collio (Go)



**RIBOLLA GIALLA PAS DOSÉ**  
**DRAGA**  
*Friuli Venezia Giulia*

100% Ribolla Gialla  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco

Giallo paglierino carico con riflessi dorati. Il perlage è intenso e persistente. Il bouquet è ricco con note di pasticceria, fiori e frutta tra cui spiccano i fiori gialli di campo, camomilla, cedro, scorza d'arancia, pesca a polpa gialla. Sorso avvolgente e persistente.





**KOMJANC SIMON**  
San Floriano del Collio (Go)



**RIBOLLA GIALLA BRUT**  
**KOMJANC SIMON**  
*Friuli Venezia Giulia*

Ribolla Gialla  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Giallo tenue, brillante, sfaccettato, con perlage fitto e persistente. All'olfatto esprime grande finezza ed eleganza; delicatamente fruttato e floreale, con toni molto freschi che il perlage riesce ad esaltare. Esplose in bocca per l'effervescenza ricca e quasi cremosa; si percepiscono chiari aromi fruttati che confermano le nuances percepite all'olfatto. Fine, fresco, molto beverino con finale di bocca molto pulito.



**ŠKERK**  
Duino Aurisina (Ts)



**GLERA 18/10**  
**ŠKERK**  
*Friuli Venezia Giulia*

Glera  
**Metodo Familiare | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato, al naso si esprime con profumi intensi e complessi di agrumi canditi, fiori d'arancio, miele d'acacia, uvetta, foglie di tè verde. In bocca colpisce la bollicina cremosa, è sapido e sostenuto da una freschezza equilibrata.



FRILI VENEZIA GIULIA



**CAMORALI PIERLUIGI**  
Lugagnano val d'Arda (Pc)



**EXTRA BRUT ROSATO IRIA**  
**CAMORALI**  
*Emilia Romagna*

Barbera  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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.



**CÀ DE NOCI**  
Puianello (Re)



**SPERGOLA EXTRA BRUT Defratelli**  
**CÀ DE NOCI**  
*Emilia Romagna*

Spergola  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato carico di densa effervescenza, intense note di pasta madre e di spezie, teso tra orizzonti di nocciole e pera candita, croccante, salino, tannico dal profondo di queste vecchie radici.



EMILIA ROMAGNA





**MARIOTTI Vini delle Sabbie**  
Argenta (Fe)



**STELLA MARIS BRUT Blanc de noir**  
**Affinato in mare**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

Fortana  
**Metodo Classico | 15 MESI**  
Bianco

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.



**BRUT NATURE Abbazia M.C.**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

100% Fortana  
**Metodo Classico | 15 MESI**  
Bianco

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



**FORTANA Uva d'Oro**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

Fortana  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

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



**SMARZEN**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

70% Trebbiano Romagnolo, 30% Malvasia di Candia non aromatica.  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, emergono note di pera, limone, mela e pesca. Al palato la struttura è equilibrata, leggera, croccante e cremosa.



**FORTANA Surlie!**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

Fortana  
**Metodo Familiare**  
Rosso

Colore rosso rubino brillante, al naso rivela note di mela verde, limoni e pesche. Nel finale si aggiungono note minerali dei terreni dominati dalla sabbia.



**FORTANA Set e Mez**  
**MARIOTTI I VINI DELLE SABBIE**  
**Emilia Romagna**

Fortana  
**Metodo Familiare**  
Rosso

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





**LA PIANA**  
Castelvetro di Modena (Mo)



20+4

BIO



**FONDOPUNTOZERO  
BIANCO SUI LIEVITI  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

40% Pignoletto, 40% Trebbiano Modenese,  
20% Moscato macerato

**Metodo Familiare**  
Bianco

Sentori agrumati di pompelmo e cedro che lasciano spazio a note di pesca bianca. In bocca è gradevolissimo, spicca per freschezza e sapidità. Lo sviluppo gustativo è piacevolmente coerente con l'olfatto, la chiusura deliziosa e lievemente ammandorlata. Bello scoprire come può cambiare la degustazione muovendo leggermente il fondo.



20+4

BIO



**FONDOPUNTOZERO  
ROSATO SUI LIEVITI  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.  
**Metodo Familiare**  
Rosato

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.



EMILIA ROMAGNA



20+4

BIO



**FONDOPUNTOZERO  
ROSSO SUI LIEVITI  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.  
**Metodo Familiare**  
Rosso

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.



33+3

BIO



**NOI DUE Rosè Lambrusco  
Grasparossa di Castelvetro Extra Dry  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro,  
Lambrusco di Sorbara.  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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.



20+4

BIO



**INTUIZIONE Rosè Lambrusco  
Grasparossa di Castelvetro Brut  
Nature  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

L'impatto visivo piacevole ed invitante lascia spazio a profumi che inebriano e colpiscono nell'immediato. Una crosta di pane intensa, che, quasi in chiusura inganna. In seguito, escono vivi ed intensi sentori speziati dal pepe nero alla cannella e una sorprendente rosa canina sul finale si mescola e completa la complessità percepita all'olfatto.



33+3

BIO



**SOFFIO DI VENERE Pas Dosè Sui  
Lieviti Senza Solfiti Aggiunti  
LA PIANA**  
*Emilia Romagna*

Trebbiano di Modena  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco

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 che ne assicurano una buona persistenza complessiva.





**LACRIME DI BOSCO Lambrusco  
Grasparossa di Castelvetro  
LA PIANA  
Emilia Romagna**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
**Metodo Familiare**  
Rosso

Contraddistinto da un colore rosso intenso con riflessi ed orli violacei, spuma e perlage fine e molto persistente prelude a profumi di media intensità ma fini e originali che richiamano boccioli di rosa e frutti di bosco, in bocca è ancor più piacevole nel richiamare i sentori percepiti al naso, completa l'armonia di prodotto corposo ma dai tannini morbidi in evoluzione, equilibrato e pulito.



**LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI  
CASTELVETRO Capriccio di Bacco  
LA PIANA  
Emilia Romagna**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

Rosso purpureo intenso con nuance violacee, olfatto che cattura profumi delicati ma al forte carattere ricordano l'amarena che appare per prima, poi lascia spazio ad aromi varietali vinosi e speziati. La spuma è cremosa, ma di rapida evanescenza sostenuta da una bolla fine e persistente. Ingresso avvolgente, si allarga in un assaggio pieno e definisce un allungo tannico piacevole ed equilibrato.



**MAGIA NERA Montebarelo 155  
Lambrusco Amabile Grasparossa  
di Castelvetro  
LA PIANA  
Emilia Romagna**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

Rosso rubino intenso con nuance violacee, spuma evanescente, al naso si fanno largo sentori di fiori seguiti da quelli maggiormente percettibili di frutta che ricordano la fragola, la ciliegia e il lampone, amabile dal corpo persistente.



**LODI CORAZZA  
Ponte Ronca di Zola Pedrosa (Bo)**



**DOSAGGIO ZERO 1877 Millesimato  
LODI CORAZZA  
Emilia Romagna**

Grechetto Gentile 50% , Barbera 50%  
**Metodo Classico**  
Bianco

Profumi intensi e perlage fine ed eleganti.



**PALTRINIERI  
Sorbara (Mo)**



**Radice LAMBRUSCO DI SORBARA  
PALTRINIERI  
Emilia Romagna**

Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Familiare**  
Rosato

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.



**Tappo Corona Radice LAMBRUSCO  
DI SORBARA M.F.  
PALTRINIERI  
Emilia Romagna**

Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Familiare**  
Rosato

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.



1,500 l



**Leclisse LAMBRUSCO DI SORBARA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco di Sorbara 100%  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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 fruttata. Secco, tagliente e pulito.



**Leclisse LAMBRUSCO DI SORBARA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco di Sorbara 100%.  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

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 fruttata. Secco, tagliente e pulito.



1,500 l



**Lariserva LAMBRUSCO DI SORBARA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

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



**BIANCO DELL'EMILIA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Trebbiano, Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente. Profumi floreali, fieno, fiori bianchi, sentore di pera con note di agrumi. Secco, frizzante di fresca beva.



**Grosso LAMBRUSCO DI MODENA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

100% Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosso

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.



**Grosso LAMBRUSCO DI MODENA  
PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

100% Lambrusco di Sorbara.  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosso

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.



1,500 l



BIO



**Sant'Agata LAMBRUSCO DI SORBARA PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Rosso rubino tenue, perlage fine, note intense ed eleganti di frutti di bosco e un caratteristico profumo di violetta. Secco, con una piacevole e rinfrescante acidità.



**Piria LAMBRUSCO DI SORBARA PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco di Sorbara e Lambrusco Salamino.  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Rosso rubino scarico con perlage fine e persistente. Sentore di buccia di mela, frutti rossi e fragola. Secco e fruttato, salino.



**Solco LAMBRUSCO EMILIA SEMISECCO M.M. PALTRINIERI**  
*Emilia Romagna*

Lambrusco Salamino  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

Rosso violaceo scuro, con perlage fine. Note intense di frutta matura, ciliegia e amarena. Piccoli frutti a bacca rossa e sentori floreali. Semplice e immediato, piacevolmente delicato con una buona acidità. Grande freschezza e bevibilità, leggermente tannico e abboccato.



**TENUTA SANTA LUCIA**  
Sorbara (Mo)



BIO



**Bella Sposa**  
**TENUTA SANTA LUCIA**  
*Emilia Romagna*

Sangiovese  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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



BIO



**BIENCH Sui Lieviti**  
**TENUTA SANTA LUCIA**  
*Emilia Romagna*

Albana Famoso  
**Metodo Familiare | 20 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, torbido. 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.



BIO



**Vensamè DOSAGGIO ZERO**  
**TENUTA SANTA LUCIA**  
*Emilia Romagna*

Sangiovese  
**Metodo Familiare**  
Rosato

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





BIO



### BLANC DE NOIRE TENUTA SANTA LUCIA *Emilia Romagna*

Sangiovese  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

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



BIO



### BRUT Famous TENUTA SANTA LUCIA *Emilia Romagna*

100% Famoso  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Il perlage è particolarmente fine, serrato e persistente con catenelle sottili e ben distribuite. 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.



**VENTIVENTI**  
Medolla (Mo)



BIO



### BRUT BLANC DE BLANCS VENTIVENTI *Emilia Romagna*

100% Pignoletto  
**Metodo Classico | 40 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino, profumo fresco e delicato, caratterizzato da sentori di frutta bianca ed erbe aromatiche, tendenzialmente balsamiche. Il gusto è avvolgente e gustoso, frutta bianca e cenni di pasticceria accompagnati da incisiva mineralità. Il perlage fine e persistente ne esalta la freschezza.



BIO



### PAS DOSÉ VENTIVENTI VENTIVENTI *Emilia Romagna*

65% Pinot Bianco, 20% Chardonnay e 15% Sorbara  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo vivo brillante, al naso rivela note floreali, cenni di frutta bianca e sentori agrumati. Delicato ed elegante, caratterizzato dall'alta percentuale di Pinot Bianco. Spiccata cremosità bilanciata dalla mineralità. Caratterizzato da note delicate ed eleganti che rinfrescano il palato e chiudono con la sapidità e l'acidità tipica del Lambrusco di Sorbara.



BIO



### BRUT VENTIVENTI *Emilia Romagna*

85% Chardonnay, 15% Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino brillante, con delicati riflessi verdolini. Il profumo è fresco di frutta bianca, con cenni di lievito, note di petalo di rosa, pompelmo e accenni di pasticceria. Ampia mineralità. Il gusto è in linea con i suoi profumi: buona struttura, buon corpo.



BIO



### BRUT ROSÉ VENTIVENTI *Emilia Romagna*

100% Sorbara  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

Colore rosa tenue, buccia di cipolla. Il profumo regala sentori di frutti rossi, cenni salmastrici, note floreali e un lieve sentore di orzo tostato. Ricco di raffinati aromi varietali tipici del vitigno. Gusto avvolgente e gustoso, incisiva mineralità bilanciata dalla componente cremosa.





BIO



**BRUT ROUGE DE NOIRS  
VENTVENTI**  
*Emilia Romagna*

100% Salamino di Santa Croce  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosso

Colore rosso rubino intenso, profumo delicato e fine, con sentori floreali, frutti di bosco e note speziate. Gusto ampio e complesso, contraddistinto da un'ottima freschezza e da una gradevole e avvolgente spuma, spiccano note succose e cremose con un finale verticale e fruttato. Cenni di sottobosco e note di muschio verde.



BIO



**LAMBRUSCO DI MODENA La Vie  
VENTVENTI**  
*Emilia Romagna*

100% Sorbara  
**Metodo Martinotti**  
Rosso

Colore rosso rubino leggero con riflessi rosa. L'aroma è caratterizzato principalmente da profumi varietali: note di frutta rossa in cui spiccano fragole e lamponi, sentori di pompelmo, cenni floreali e di ciliegia incorniciati da sfumature minerali. Al gusto è succoso e teso, per finire con note più morbide creando un perfetto connubio tra sapidità, freschezza e dolcezza.



BIO



**HAPPY SELVAGGIO  
VENTVENTI**  
*Emilia Romagna*

100% Lambrusco di Sorbara  
**Metodo Familiare**  
Rosso

L'ingresso in bocca è dominato dalla componente acida e fresca chiudendo poi nel finale con una spiccata sapidità accompagnata dalle note succose e fruttate dell'uva. Il bassissimo contenuto in solfiti e l'essenza di zuccheri lo rendono un vino intrigante per palati che cercano bevute differenti senza compromettere in alcun modo la pulizia complessiva.



**ZAVALLONI STEFANO**  
Cesena (Fc)



**BRUT 30 mesi sui Lieviti  
ZAVALLONI STEFANO**  
*Emilia Romagna*

100% Sangiovese  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, al naso presenta sentori di amarena, viola e lampone.





**TORRE FORNELLO**  
Ziano Piacentino (Pc)



**CHARDONNAY BRUT Enrico Primo**  
**TORRE FORNELLO**  
*Emilia Romagna*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 50 MESI**  
Bianco

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.



**Olubra BRUT**  
**TORRE FORNELLO**  
*Emilia Romagna*

90% Marsanne, 10% Malvasia di Candia aromatica  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
Bianco

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

**EMILIA ROMAGNA**



**ROSÉ BRUT ENRICO PRIMO**  
**TORRE FORNELLO**  
*Emilia Romagna*

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 50 MESI**  
Rosato

Colore rosa salmone. Profumo elegante e fresco con note di frutti rossi sapore sapido e strutturato, con vena acida che ne esalta la sapidità, e consente una mutevole e gradevolissima longevità.



**BIO**



**ORTRUGO BRUT**  
**TORRE FORNELLO**  
*Emilia Romagna*

97% Ortrugo, 3% Sauvignon  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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



**MOLA**  
Porto Azzurro (Li)**BRUT DOSAGGIO ZERO Cuvée A**  
**MOLA**  
**Toscana**Aleatico  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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.

*Arrivo previsto*  
*Maggio 2026***TENUTA CASENUOVE**  
Panzano di Greve in Chianti (Fi)**TENUTA CASENUOVE**  
**Toscana**100% Sangiovese  
**Metodo Martinotti | 6 MESI**  
Rosato

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. Chiude su un finale sapido costituito di un'ottima mineralità, contraddistinguendosi per il carattere asciutto e persistente, fieramente sangiovese.

**BISCI**  
Matelica (Mc)**BISCI**  
**Marche**Verdicchio 100%  
**Metodo Martinotti | 9 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, aroma che ricorda la mela fresca, agrumi delicati e note floreali. Sostenuti da una leggera componente minerale, emergono anche sentori di mandorle.

**STROLOGO Silvano**  
Camerano (An)**PAS DOSÉ Dalnero**  
**STROLOGO SILVANO**  
**Marche**Montepulciano  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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

**COSSIGNANI L.E. Tempo**  
Massignano (Ap)**EXTRA BRUT BLANC DE BLANCS**  
**COSSIGNANI L.E. TEMPO**  
**Marche**Pecorino  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Spuma soffice, perlage delicato e persistente. Al naso si riscontra un'importante freschezza aromatica caratterizzata da una interessante complessità olfattiva che esibisce nuance di fiori bianchi di ginestra, fragranti note boisé, agrumi e pasticceria. In bocca si percepisce fresco, secco e sapido di fine ed equilibrata intensità aromatica. Assaggio brioso e salmastro. Ottima persistenza e struttura.

**BRUT ROSÉ**  
**COSSIGNANI L.E. TEMPO**  
**Marche**Sangiovese  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Lo spumante si presenta di un colore rosa delicato. 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.



**LA STAFFA**  
Staffolo (An)



**BIO**



**!?! MAI SENTITO! Frizzante Sui Lieviti**  
**LA STAFFA**  
**Marche**

Verdicchio  
**Metodo Familiare**  
Bianco

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.



**BIO**



**!?! MAI SENTITO! Frizzante Sui Lieviti M.F.Tappo Corona**  
**LA STAFFA**  
**Marche**

Verdicchio  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Vino dal 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.



1,500 l

MARCHE

**LUIGI GIUSTI**  
Senigallia (An)



**BIO**



**ROSATO BRUT Bolla Rosa**  
**GIUSTI**  
**Marche**

Lacrima di Morro d'Alba  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Vino dal 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.



**BIO**



**ROSATO BRUT Bolla Rosa**  
**GIUSTI**  
**Marche**

Lacrima di Morro d'Alba  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Vino dal 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.



1,500 l



**BIO**



**ROSSO FRIZZANTE**  
**SUI LIEVITI VINCE**  
**GIUSTI**  
**Marche**

Lacrima di Morro d'Alba  
**Metodo Familiare**  
Rosso

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.



**AMORE PER LA LACRIMA**

*La Lacrima di Morro d'Alba rischiava di scomparire dal suo territorio, ma il sogno di Luigino e di suo figlio Piergiovanni ha contribuito a salvarla ed ha trasformato le colline di Montignano in un posto speciale donandoci oggi un vino simbolo di quel legame vitale che si crea non solo tra uomo e terra, ma anche tra generazioni. Il terreno, argilloso e ostinato, si sente in ogni bottiglia prodotta, ottenuta nel rispetto delle tradizioni che imbottigliano non solo il frutto, ma anche i profumi e lo spirito della terra marchigiana.*

**STEFANONI**  
Montefiascone (Vt)**BRUT ROSCETTO**  
**STEFANONI**  
**Lazio**Roschetto (Trebbiano Giallo)  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Spumante da uve Roschetto 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.

**MOTTURA SERGIO**  
Civitella d'Agliano (Vt)**BIO****BRUT**  
**MOTTURA SERGIO**  
**Lazio**Chardonnay 100%  
**Metodo Classico | 96 MESI**  
Bianco

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

**CANDIDATERRA**  
Ventotene (Lt)**PANDATARIA LE BOLLE**  
**DEL CONFINO**  
**CANDIDATERRA**  
**Lazio**Falanghina, Fiano, Greco  
**Metodo Martinotti | 6 MESI**  
Bianco

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



**DE BEAUMONT**  
Castelvetrore sul Calore (Av)



**PAS DOSÉ ROSÉ LULÙ**  
**DE BEAUMONT FABIO**  
*Campania*

Aglianico 100%  
**Metodo Classico** | 30 MESI  
Rosato

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 particolarità risiede nella leggera presenza di tannini nobili.



**BIO**



**LA BARONESSA FRIZZANTE**  
**DE BEAUMONT FABIO**  
*Campania*

Fiano  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo paglierino, si presenta torbido proprio per la presenza dei lieviti in bottiglia (tipici del metodo ancestrale). 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.



CAMPANIA

**I BORBONI**  
Lusciano (Ce)



**ASPRINIO D'AVERSA CRIPTO**  
**I BORBONI**  
*Campania*

Asprinio  
**Metodo Classico** | 30 MESI  
Bianco

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.



**ASPRINIO BRUT I Borboni 8 mesi**  
**I BORBONI**  
*Campania*

Asprinio  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, rivela aromi di brioche, limone, pesca e mela verde. Nel finale si aggiungono note minerali dei terreni dominati da sabbia e roccia vulcanica.



**ASPRINIO FRIZZANTE TERRE**  
**DEL VOLTURNO RIVOLTA**  
**I BORBONI**  
*Campania*

Asprinio  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Colore giallo-oro brillante. Il naso rivela sentori di limone, mela verde, brioche e pesca. Il finale è accompagnato da note minerali provenienti dai terreni dominati da sabbia e roccia vulcanica.



**BIO**



**CASEBIANCHE**  
Torchiara (Sa)

**DOSAGGIO ZERO La Matta**  
**CASEBIANCHE**  
*Campania*

Fiano non dichiarate in etichetta  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Caratterizzato da profumi di frutta fresca e di agrumi, come mela verde, arance e pompelmo, note floreali di fiori bianchi ed erbe aromatiche, accompagnati da piacevoli sentori di salmastro. In bocca è netto, snello e dissetante, caratterizzato da una spuma avvolgente e da un finale appagante, salato e agrumato.





**IL VERRO**  
Formicola (Ce)



**EXTRA BRUT SHEEEP 30 MESI**  
**IL VERRO**  
Campania

100% Coda di Pecora.  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

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.



**TENUTA DEL MERIGGIO**  
Montemiletto (Av)



**BRUT MONTEMILETTO**  
**TENUTA DEL MERIGGIO**  
Campania

Coda di volpe 100%  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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 agrumate e minerali, e una buona persistenza aromatica.



33+3



**VADIAPERTI-TRAERTE**  
Montefredane (Av)



**CODA DI VOLPE BRUT**  
**VADIAPERTI-TRAERTE**  
Campania

Coda di Volpe  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

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.



**UN UOMO E IL SUO VINO**

*Raffaele Troisi ha una passione: è la sua terra, l'Irpinia, con i suoi vigneti e la sua uva. Laureato in chimica, conosce comunque il valore degli antichi saperi contadini che ha saputo coniugare con le conoscenze e le tecniche più evolute. Il risultato è una gamma di vini eccellenti che imparerete ad apprezzare ed amare.*



**d'ARAPRÌ**  
San Severo (Fg)



**BRUT**  
**d'ARAPRÌ**  
Puglia

Bombino Bianco e Pinot Nero  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore paglierino brillante e dal perlage sottile. Bouquet etereo con sentore di lisato, il quadro olfattivo, ingentilito da profumi di fiori di campo essiccati e rimpolpato da sentori fruttati di mela, pesca gialla e arancia. Il dosaggio zuccherino è volutamente tenuto basso, 5 g/l, per preservarne fragranza e freschezza aromatica. Delicatamente secco ed armonico, con bocca fresca e di buon corpo e retrolfatto di note tostate e panettone. Conclude con un finale pulito e asciutto, con una raffinata secchezza che risucchia l'iniziale dolcezza.



**R N BOMBINO BIANCO BRUT**  
**d'ARAPRÌ**  
Puglia

Bombino Bianco  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato chiaro e cristallino, con perlage sottile e di bella verve. Il profumo è intenso di avvolgente eleganza, con toni di pasticceria al burro che si fondono con un frutto deciso di ananas e banana e un sentore di vaniglia. Gusto pieno e complesso, di palato pieno e dinamico, ma nel contempo di corpo e volume, con un piacere gustativo indimenticabile.





### PAS DOSE' D'ARAPRI Puglia

Bombino Bianco, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Colore paglierino carico con riflessi dorati e perlage di bella finezza. Il profumo è elegante, ricco con note tostate di pane e sentori di pasticceria. Il gusto è secco, armonico con bocca molto elegante, fresca e con voluminosa e sottile cremosità. Dopo 30 mesi di affinamento rilascia sensazioni pulsanti, mordenti ma anche dolci.



### BRUT Gran Cuvée XXI Secolo D'ARAPRI Puglia

Bombino Bianco, Pinot Nero, Montepulciano  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Colore giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili. Al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati. In bocca è ampio e piacevolmente cremoso e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino.

PUGLIA



### ROSE' BRUT D'ARAPRI Puglia

Montepulciano, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Colore salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage. Il profumo è intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura. I profumi complessi introducono ad un palato vivace, a un sorso pieno e avvolgente con una bolla finissima. Secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole.



### ROSE' BRUT D'ARAPRI Puglia

Montepulciano, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

Colore salmone rosato con sfumature discrete di porpora ed oro, con spuma morbida ed abbondante e fine e persistente perlage. Il profumo è intenso fresco e dolce e ampio con fragranza di fiori e una fusione delicata di pane, tostatura e frutta matura. I profumi complessi introducono ad un palato vivace, a un sorso pieno e avvolgente con una bolla finissima. Secco seppur rotondo, sapido, di lunga persistenza, con una tessitura gustativa equilibrata e una beva piacevole.

1,500 l



### Cassa Legno 3 bottiglie BRUT Gran Cuvée XXI Secolo D'ARAPRI Puglia

Bombino Bianco, Pinot Nero.  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Colore giallo luminoso con riflessi dorati e bollicine sottili. Al naso di grande eleganza e bilanciamento, aromi di tabacco, miele, albicocche e sentori agrumati. In bocca è ampio e piacevolmente cremoso e di grande vivacità con acidità che sostiene al meglio la struttura del vino.



### NATURE La Dama Forastiera Astucciato D'ARAPRI Puglia

Montepulciano, Pinot Nero  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Colore elegante con colore giallo oro, offre bollicine molto fitte e piccole. Profumo ricco di complessità e colpisce subito l'eleganza dei profumi maturi con componente di spezie. Ha un approccio goloso e pieno come al naso, di buon corpo e struttura con notevole lunghezza di gusto.

1,500 l



**ESTASI VINI Franco di Filippo**  
Trani (Bt)



**NERO DI TROIA ROSE' BRUT**  
**Sanseveria M.C. Astucciato**  
**D'ARAPRI**  
**Puglia**

Nero di Troia  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Rosato

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



**PAS DOSÉ In Armonia**  
**ESTASI FRANCO DI FILIPPO**  
**Puglia**

Moscato Reale di Trani  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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. Il gusto è pieno, autentico, perfettamente equilibrato e persistente, finale di mandorla.



**WENO - Cantina in Valle d'Itria**  
Locorotondo (Ba)



**MARESCO PAS DOSÉ**  
**WENO - CANTINA IN VALLE D'ITRIA**  
**Puglia**

Maresco  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Al naso, note floreali di mimosa e rosa gialla, seguite da suggestioni balsamiche e un finale di finocchio selvatico. La sapidità si unisce a una freschezza vivace, mentre al palato rivela un retrogusto di crosta di pane e burro fuso. L'affinamento di 24 mesi ne esalta la complessità e la profondità.



**VERDECA PAS DOSÉ Mavù**  
**WENO - CANTINA IN VALLE D'ITRIA**  
**Puglia**

Verdeca 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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



**SUSUMANIELLO ROSÉ PAS DOSÉ**  
**WENO - CANTINA IN VALLE D'ITRIA**  
**Puglia**

Susumaniello  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Rosato

Il suo colore rosa tenue, arricchito da riflessi granati, anticipa un profilo aromatico affascinante e innovativo. Al naso, emergono note di melograno e agrumi, con un finale di pasticceria rossa che aggiunge dolcezza elegante. Al palato, il Mavù si rivela fresco e salato, con un retrogusto agrumato che esalta la sua vivacità e il perfetto equilibrio.



**VERDECA PAS DOSÉ Mavù**  
**WENO - CANTINA IN VALLE D'ITRIA**  
**Puglia**

Verdeca 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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





**PIERFABIO MASTRONARDI**  
Castellana Grotte (Ba)



**VDB23 PAS DOSÉ**  
**MASTRONARDI PIERFABIO**  
*Puglia*

Verdeca  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



**PETRILLI Paolo**  
Lucera (Fg)



**BRUT**  
**PETRILLI PAOLO**  
*Puglia*

Bombino Bianco  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo chiaro, il bouquet rivela note di mela verde, agrumi e fiori bianchi. La freschezza è sottolineata da sottili sfumature che evocano mandorle, miele e brioche tostata.



**PUGLIA**



**CASA COMERCI**  
Nicotera (Vv)



**BIO**



**MAGLIOCCO CANINO ROSÉ**  
**FRIZZANTE NONSENSE**  
**CASA COMERCI**  
*Calabria*

Magliocco Canino 100%  
**Metodo Familiare**  
Rosso

Sapidità e freschezza accompagnate dai profumi di mela cotogna e pompelmo. Buona acidità naturale.



**SANTA VENERE**  
Cirò (Kr)



**BIO**



**BRUT BIANCO SP1**  
**SANTA VENERE**  
*Calabria*

100% Gaglioppo  
**Metodo Classico**  
Bianco

Colore giallo paglierino con accenni di riflessi verdognoli. Il profumo è delicato, fruttato con sentori di frutta gialla e vaniglia. Il sapore è fine, armonico con piacevole acidità, gradevolissima persistenza aromatica al retrogusto.



**CALABRIA**



**ANSALDI**  
Marsala (Tp)



**BIO**



**BRUT**  
**ANSALDI**  
*Sicilia*

Biotipi di Grillo.  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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.



**BARONI DI PIANOGRILLO**  
Chiaromonte Gulfi (Rg)



**BIO**



**FRAPPATO ROSATO CECILIA**  
**BARONI DI PIANOGRILLO**  
*Sicilia*

Frappato  
**Metodo Familiare**  
Rosato

Colore rosato brillante e luminoso, rivela note di succose fragole e more mature, accompagnate da delicate sfumature floreali. Aromi di agrumi freschi, pompelmo e fiori di limone.



**SICILIA**

**BARONE DI VILLAGRANDE**  
Milo (Ct)**BRUT NATURE**  
**BARONE DI VILLAGRANDE**  
**Sicilia**Nerello Mascalese  
**Metodo Classico**  
Rosso

Colore luminoso giallo chiaro, spuma ricca, perlage fine, regolare e persistente. Al naso floreale ed agrumato con una delicata fragranza di lievito di pane. Gusto asciutto, pulito e vibrante.

**CURTO**  
Ispica (Rg)**20+4****SICILIA ROSATO EXTRA BRUT**  
**CURTO**  
**Sicilia**Nero d'avola 100%  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

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.

**TERRE DI GIURFO**  
Licodia Eubea (Ct)**ROSATO FRAPPATO TARAKÈ**  
**DIMORE DI GIURFO**  
**Sicilia**Frappato  
**Metodo Martinotti**  
Rosato

Vino dal colore ammalante, dalla bollicina fine e setosa in cui freschezza e sapidità giocano al palato invitando alla piacevole beva. Bouquet ampio dove le note tipiche del Frappato incontrano arancia e vaniglia trovando piena corrispondenza all'olfatto e al palato.

**FEUDO DISISA**  
Monreale (Pa)**BRUT**  
**FEUDO DISISA**  
**Sicilia**Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino, perlage fino e continuo. Piacevoli sentori di fiori bianchi, di mela verde e pane tostato. Palato fresco, elegante e persistente.

**PAS DOSÉ RENÈ**  
**FEUDO DISISA**  
**Sicilia**Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Al naso emergono spiccate note di frutta matura e crosta di pane. Al palato è fresco, sapido e piacevolmente persistente.

**STORIA E FUTURO**

Feudo Disisa ha origini normanne, risalenti al XII secolo, quando il Re di Sicilia Guglielmo II, per pacificare le città ostili, donò il feudo all'Arcivescovo di Monreale per finanziare la costruzione del Duomo. Il nome "Disisa" deriva dall'arabo "Aziz", che significa "la splendida", un termine usato dagli emiri per descrivere la bellezza della Conca d'Oro, famosa per i suoi terreni fertili e i profumi mediterranei. Nel 1182 la Diocesi di Monreale la diede in enfiteusi a una famiglia aristocratica palermitana, consentendo la coltivazione della vigna, vietata altrove. Nel 1867, con l'abolizione dei privilegi feudali, il Feudo fu acquistato dall'arciprete Nicolò Di Lorenzo. Da allora, la famiglia Di Lorenzo ha valorizzato le terre, trasformando pascoli in vigneti e uliveti con tecnologie avanzate.

**QUARTOMORO DI SARDEGNA**  
Marrubiu (Or)



**Q BRUT NATURE**  
**QUARTOMORO DI SARDEGNA**  
*Sardegna*

Uva tradizionale dell'isola  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Alla vista si presenta giallo paglierino carico, con spuma fine e persistente. Gradevole complessità olfattiva, con sentori floreali e di erbe mediterranee; buona mineralità. Al palato risulta vivace, fresco ed elegante; buon equilibrio tra note iodate, di frutta matura e di spezie.



**Q66 BRUT**  
**QUARTOMORO DI SARDEGNA**  
*Sardegna*

Vermentino  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco



SARDEGNA



**Z Frizzante Sui Lieviti M.F.**  
**QUARTOMORO DI SARDEGNA**  
*Sardegna*

Vitigno tradizionale dell'Isola.  
**Metodo Familiare**  
Bianco

Alla vista si presenta giallo paglierino, velato dai suoi lieviti e con una fitta spuma. All'olfatto si percepiscono sentori di fiori bianchi e gialli, con note agrumate e speziate. Al palato risulta fresco e acido, con bollicine avvolgenti e setose.



**TANCA GIOIA CARLOFORTE**  
Carloforte (Su)

**TABARKINO BRUT M.M.**  
**TANCA GIOIA CARLOFORTE**  
*Sardegna*

Vermentino di Sardegna in purezza.  
**Metodo Martinotti**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini. Al naso è fragrante, fresco, con note di mela verde, pompelmo e fiori bianchi. Il gusto è fresco e piacevole, la bollicina è fine e delicata, di ottima sapidità e persistenza.



**SANTADI**  
Santadi (Su)



30+6



**SOLAIS BRUT Grand Cuvée**  
**SANTADI**  
*Sardegna*

Uve bianche autoctone  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

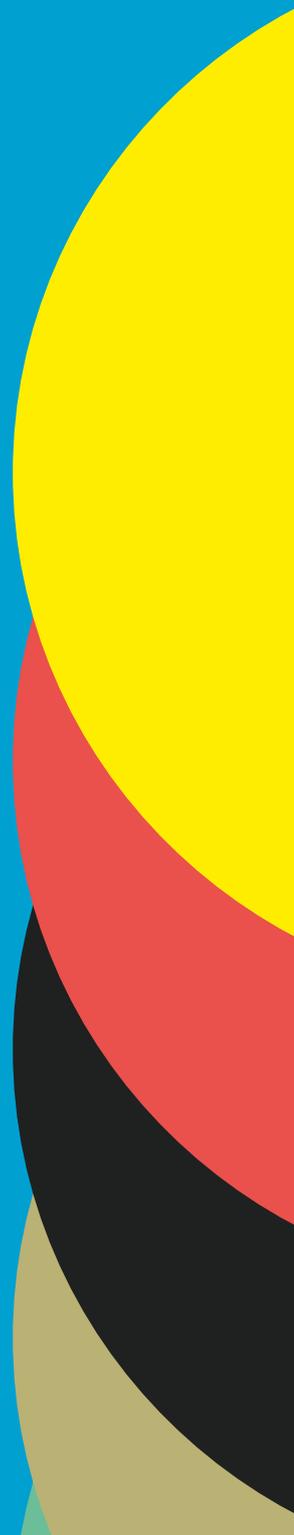
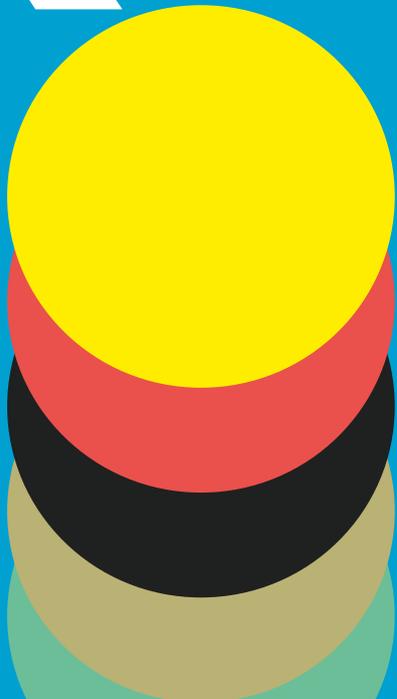
Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Spuma cremosa, con perlage fine e persistente. Profumo minerale intenso con eleganti note di biancospino e frutti a pasta bianca che evolvono in crosta di pane e nocciola. Gusto morbido ed elegante allo stesso tempo, dove spiccano mineralità e sapidità. Sul finale regalala ricchezza di un'albicocca matura al calore del sole



**PATRIMONIO STORICO**

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, appartenente 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, richiede attenzione particolare e grande professionalità da parte dei soci produttori.

ESTR  
TE  
ROO







CHAMPAGNE MALLOL  
Cramant



**BRUT GRAND CRU BLANC DE  
BLANCS Infini**  
CHAMPAGNE MALLOL  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Questo Brut incarna elegantemente la casa Mallol, vibra con la vivacità di questo Grans Crus Chardonnay, la delicatezza delle sue bollicine e l'accattivante bouquet di agrumi.



**EXTRA BRUT GRAND CRU BLANC DE  
BLANCS Amplitude**  
CHAMPAGNE MALLOL  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Un dolce matrimonio dei migliori terroir Grand Cru di Cramant e Chouilly. Il suo colore elegante evidenzia il carattere degli aromi della selezione di vecchi vitigni, apportando finezza e mineralità durante tutte la degustazione.



**EXTRA BRUT GRAND CRU  
Les Gouttes D'or 84 mesi**  
CHAMPAGNE MALLOL  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

La trama vintage rivela un'espressiva finezza aromatica intrisa di mineralità del terroir.



**BRUT ROSE' DES BLANCS GRAND  
CRU Coeur de Carie Rosè**  
CHAMPAGNE MALLOL  
*Champagne*

Chardonnay, Pinot  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Una miscela rosata di Grands Crus composta dal 90% di Chardonnay della Cote de Blancs e dal 10% di Pinot Nero vinificato in rosso da Bouzy. Lo Chardonnay aggiunge sfumature di fiori bianchi a questa tavolozza e trasmette la sua freschezza al palato.





**BRUT NAISSANCE**  
**Grand Cru Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato chiaro brillante e intenso, perlage finissimo. Al naso intensa mineralità gessosa e eleganza delle fragranze agrumate di limone e zagara. Presenti anche note di biscotto e tostatura di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto. Uno Champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva.



**BRUT NAISSANCE**  
**Grand Cru Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato chiaro brillante e intenso, perlage finissimo. Al naso intensa mineralità gessosa e eleganza delle fragranze agrumate di limone e zagara. Presenti anche note di biscotto e tostatura di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto. Uno Champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva.

1,500 l



**BRUT NAISSANCE**  
**Grand Cru Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato chiaro brillante e intenso, perlage finissimo. Al naso intensa mineralità gessosa e eleganza delle fragranze agrumate di limone e zagara. Presenti anche note di biscotto e tostatura di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto. Uno Champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva.



**BRUT NAISSANCE**  
**Grand Cru Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato chiaro brillante e intenso, perlage finissimo. Al naso intensa mineralità gessosa e eleganza delle fragranze agrumate di limone e zagara. Presenti anche note di biscotto e tostatura di pane. In bocca è fresco, minerale, deciso e asciutto. Uno Champagne di buon corpo ed estremamente di facile beva.

3,000 l

6,000 l



**ZÉRO DOSAGE Grand Cru**  
**Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 42 MESI**  
Bianco

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.



**ZÉRO DOSAGE Grand Cru**  
**Blanc de Blanc**  
**ENCHRY**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 42 MESI**  
Bianco

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.

1,500 l



3,000 l

**ZÉRO DOSAGE Grand Cru  
Blanc de Blanc  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 42 MESI**  
Bianco

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 MÉMOIRE ZÉRO DOSAGE  
Grand Cru Blanc de Blanc  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Colore giallo paglierino con riflessi argentati. Il naso è sottile e di fiori bianchi, mandorla, arancia e albicocca. Note burrose e una leggera tostatura. Attacco pulito e palato ben equilibrato.



**GRAND ROSÉ Brut Grand Cru  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay, Pinot Noire Vin Rouge  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Rosato

Colore rosa tenue brillante. Al naso è accattivante, attraente, sentori di piccoli frutti rossi molto fragranti. La bocca ripropone la gustosa fruttuosità, a cui si aggiunge la spalla acida dello Chardonnay che dona slancio e profondità, per un finale dinamico, coinvolgente e pulito.



**BRUT NAISSANCE Grand Cru  
Blanc de Blanc  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay 100%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Tonalità oro brillante, con riflessi verdi. Il primo naso è di agrumi, mandarino, limone giallo. Frutta fresca e carnosa al seconda naso. Al palato è semplice e diretto, con un finale leggermente puro che senza dubbio si ammorbidirà con l'età.



**BRUT NAISSANCE Grand Cru  
Blanc de Blanc  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore dorato brillante con un perlage fine e persistente, al naso offre un bouquet ricco e complesso, dalle note floreali alla tostatura di forno e pasticceria, un gusto intenso con un sorso lungo ed una chiusura precisa.



**EXTRA-BRUT MATIÈRE  
Grand Cru Blanc de Blanc  
ENCR Y  
Champagne**

Chardonnay 100%  
**Metodo Classico | 42 MESI**  
Bianco

Oro paglierino, perlage fine e persistente. Il naso è dominato da note di agrumi, limone e fiori di zagara, fiori d'arancio. Equilibrio autentico tra volume, tensione e energia.



**BRUT BLANC ET NOIR RÊVERIE**  
**Grand Cru**  
**ENCRY**  
*Champagne*

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
 Bianco

Un colore intenso e brillante sotto uno sfondo di oro bianco. Al naso una bella complessità aromatica, frutta matura e aromi speziati, note di mele tostate, composta di mele e pesce. Attacco diretto, palato dritto e strutturato con fragole, bel finale.



**BRUT BLANC ET NOIR RÊVERIE**  
**Grand Cru**  
**ENCRY**  
*Champagne*

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
 Bianco

Un colore intenso e brillante sotto uno sfondo di oro bianco. Al naso una bella complessità aromatica, frutta matura e aromi speziati, note di mele tostate, composta di mele e pesce. Attacco diretto, palato dritto e strutturato con fragole, bel finale.

1,500 l

CHAMPAGNE



**BRUT GRAND ROSÉ NUANCES**  
**Grand Cru**  
**ENCRY**  
*Champagne*

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
 Rosato

Delicato colore rosa salmone con riflessi, spuma fine e persistente. Naso complesso, con profumi di fragoline di bosco e confettura di ribes rosso. Attacco morbido e carnoso, finale fresco ed elegante.

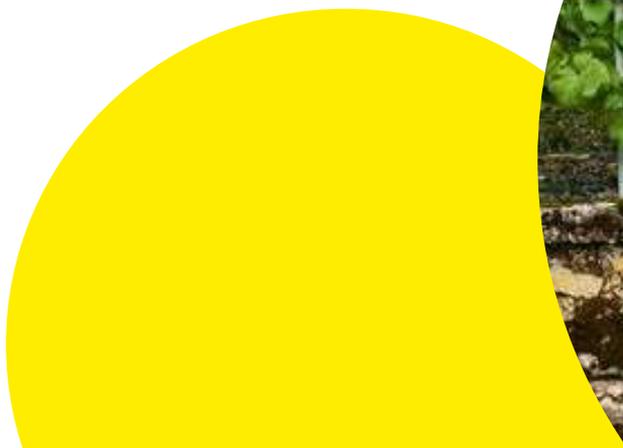


**BRUT GRAND ROSÉ NUANCES**  
**Grand Cru**  
**ENCRY**  
*Champagne*

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
 Rosato

Colore rosa tenue brillante. Al naso è accattivante, attraente, sentori di piccoli frutti rossi molto fragranti. La bocca ripropone la gustosa fruttuosità, a cui si aggiunge la spalla acida dello Chardonnay che dona slancio e profondità, per un finale dinamico, coinvolgente e pulito.

1,500 l



**CASTERS Louis Damery**



**BRUT Grande Reserve  
CASTERS LOUIS  
Champagne**

Chardonnay  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

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



**BRUT Selection  
CASTERS LOUIS  
Champagne**

Pinot Noir  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino intenso con qualche riflesso ramato. Minuscole bolle turbolenti, perlage sottile e continuo.



**BRUT Cuvee Superieure  
CASTERS LOUIS  
Champagne**

Pinot Meunier 100%  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Lo champagne ha un colore oro giallo pallido con riflessi giallo-verde brillante che aggiungono profondità. Bolli 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 e 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. Questa freschezza continua fino al finale arioso, caratterizzato dal persistente ritorno aromatico di menta piperita, tè verde, tiglio e gesso.



**ROSÉ BRUT Selection  
CASTERS LOUIS  
Champagne**

30% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 10% di vino rosso (100% Pinot Meunier prodotto in appellation champagne).  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Rosato

Vino dal colore che ricorda il petalo di rosa salmoneata, nitido, brillante e limpido. Perlage di estrema finezza, sostenuto e persistente.

**DESRUETS Joseph Hautvillers**



**BRUT Premier Cru Réserve Cuvée  
DESRUETS JOSEPH  
Champagne**

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Il colore è dorato, limpido e brillante. Nel bicchiere, un'effervescenza regolare, con una processione di fini bollicine. Al naso è preciso ed espressivo, ricco di profumi del fruttato, dalla mela matura alla dolcezza del miele. Al palato, ampio e generoso, porta aromi di purea di mele e sfogliatella. Il finale è dolce e fruttato



**NATURE Premier Cru Cuvée  
DESRUETS JOSEPH  
Champagne**

40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore 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 Millésime Blanc de Blancs**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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.



**BRUT Tradition**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

42% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier, 8%  
Chardonnay  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.



**BRUT Tradition**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

42% Pinot Noir, 50% Pinot Meunier,  
8% Chardonnay  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Vino dal 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.

0.375 l



**BRUT Grande Réserve**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20%  
Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Vino dal colore 'giallo chiaro', con bolle fini e numerose. Champagne morbido, armonico e fruttato. Aromi di mele, di pere, d'agrumi e di mandorle.



**BRUT Grande Réserve**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20%  
Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo chiaro, con bolle fini e numerose. Champagne elegante e vivace, che rivela aromi di mele, di pere, d'agrumi e di mandorle.

1,500 l



**BRUT Grande Réserve**  
**DOURDON VIEILLARD**  
*Champagne*

60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20%  
Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo chiaro, con bolle fini e numerose. Champagne elegante e vivace che rivela aromi di mele, pere, agrumi e mandorle.

3,000 l



**BRUT Prestige Millésime  
DOURDON VIEILLARD  
Champagne**

20% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 70% Chardonnay

**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Champagne dalle bolle fini e vivaci, con una grande finezza aromatica e una freschezza gradevole. Aromi di fiori bianchi, di noccioline fresche, di miele e di agrumi.



**ROSÉ BRUT Intense  
DOURDON VIEILLARD  
Champagne**

40% Pinot Noir, 60% Pinot Meunier (di cui il 18% è vino rosso d'appellation Champagne)

**Metodo Classico | 48 MESI**  
Rosato

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



**CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT  
Pierry**



**BRUT Cuvée De Réserve  
CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT  
Champagne**

40% Meunier, 40% Pinot Noir, 20% Chardonnay e vino riserva.

**Metodo Classico**  
Bianco

Vino con una sottile sfumatura di giallo dorato e riflessi intensi, ravvivati da un bel flusso di bollicine. Al naso è potente e si apre con note di sottobosco (felce e muschio) e di tisana, per poi lasciare spazio a profumi di miele, frutta matura e fresche note di menta. Corpo ben strutturato, subito morbido al palato con note di mela, pera, ribes rosso e sottili sapori di mentolo e anice, che creano un finale tremendamente lungo.

**140 ANNI DI STORIA**

Fondata nel 1884, la Maison Paul Berthelot, oggi alla sesta generazione, lavora 16 ettari di vigneti tra Dizy e Avenay e ad Aÿ, classificati rispettivamente come Premier Cru e come Grand Cru. Gli ingredienti alla base del successo dell'azienda sono, senza dubbio, una visione dinamica capace di adattarsi ai tempi e alla storia, una ricerca meticolosa nel dettaglio dalla gestione del vigneto alla cura della veste della bottiglia e, non per ultimo, la grande capacità di trasmettere, di generazione in generazione, dinamismo ed eleganza al lavoro di ogni giorno da oltre 140 anni.



**BRUT CUVÉE BLASON D'OR  
GRAND CRU  
CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT  
Champagne**

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

**Metodo Classico**  
Bianco

Presenta un'elegante tonalità giallo oro, ornata da una vivace effervescenza di fini bollicine. Inizialmente sottile, il naso si dispiega gradualmente per rivelare allettanti aromi di frutta bianca come pera, mela, delicate note di mimosa e paglia secca. Il palato è rotondo e delicato, con un leggero tocco di acidità.



**EXTRA BRUT CUVÉE 1ER CRU  
CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT  
Champagne**

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir

**Metodo Classico**  
Bianco

Colore limpido, con riflessi vivaci e un sottile flusso di bollicine. Robusto e invitante, rivela inizialmente sfumature vegetali che ricordano felci e tisane, evolvendo in un bouquet di frutta matura mielata e leggermente mentolata. Al palato è ben strutturato e morbido, con sapori di mela, pera e ribes.



### BRUT CUVÉE BLANC DE NOIRS 1ER CRU CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT *Champagne*

100% Meunier  
**Metodo Classico**  
Bianco

Mostra una tonalità giallo oro intenso con scintillanti riflessi argentati, accompagnata da fitti flussi di bollicine fini e persistenti. Il naso iniziale affascina con seducenti aromi di gelsomino, fiore di frangipane e note di anice verde. Al palato si presenta con un armonioso equilibrio tra morbidezza e indulgenza, offrendo sapori che ricordano i biscotti al burro, la marmellata di albicocche e la gelatina di mele.



### BRUT NATURE CUVÉE LA MARQUISE CHAMPAGNE PAUL BERTHELOT *Champagne*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico**  
Bianco

Presenta una tonalità giallo pallido con scintillanti riflessi argentati, accompagnata da una vivace effervescenza e da fini bollicine. Al naso è raffinato, svelando inizialmente delicati toni floreali di gelsomino e caprifoglio, intrecciati a fragranze di pesca bianca e banana platano. Il palato presenta un ingresso diretto ed equilibrato, con un'armoniosa interazione tra freschezza ed espressività.



## CHAMPAGNE BINON-COQUARD *Spoy*



### CLASSIC BRUT CHAMPAGNE BINON-COQUARD *Champagne*

66% Pinot Noir, 21% Pinot Meunier,  
13% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino con persistente linea di bollicine. Al naso il primo accenno di mineralogia appare come gesso, pietra focaia, poi diventa fine ed elegante con leggere note di agrumi e rabarbaro. Il sapore è 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.



### EXTRA PINOT NOIR ZERO DOSAGE CHAMPAGNE BINON-COQUARD *Champagne*

100% Pinot Noir  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo paglierino brillante con una persistente linea di bollicine. Al naso è gradevole e morbido, tipico dei Pinot Neri della Côte des Bars. Rileviamo i litchi uniti ad una bella freschezza dei sapori di frutta bianca. All'inizio emerge una sensazione distintiva di note di pesca e acacia che illuminano il palato, che porta a una rotondità e struttura dal Pinot Nero. Questo è seguito da un meraviglioso e lungo intermezzo pieno di sentori di frutti rossi.



### BRUT ESPRIT SOLERA CHAMPAGNE BINON-COQUARD *Champagne*

100% Pinot Noir  
**Metodo Classico | 120 MESI**  
Bianco

Vino dal colore paglierino. Al naso troviamo aromi di agrumi, segno di una freschezza residua. Rivela note di mandorla, nocciola, frutta candita ma anche vaniglia. Vino dalla sorprendente freschezza con note di mela, pomelo e frutta a guscio. In bocca ha un leggero sapore di tartufo, che si svilupperà in poco tempo.

## METODO SOLERA

È il risultato di una tecnica di produzione speciale che invita a un viaggio nel tempo. Il metodo Solera consiste nell'invecchiare insieme vini di diverse annate, creando così una riserva perenne, che viene ringiovanita ogni anno.

Una parte di questi vini di riserva viene utilizzata negli assemblaggi dell'anno successivo, mentre la restante parte viene completata con i vini della nuova vendemmia. Questo processo permette alla riserva di ringiovanire ogni anno senza perdere le sue caratteristiche originali.



**BRUT TRADITION LES 3 PUIS  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

Pinot Noir 1/3, Pinot Meunier 1/3,  
Chardonnay 1/3.

**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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



**BRUT TRADITION LES 3 PUIS  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore oro pallido, profumo di frutta fresca  
(mela, pera). Al palato fresco ed equilibrato.

1,500 l



**BRUT TRADITION LES 3 PUIS  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

**Metodo Classico | 30 MESI**  
Bianco

Vino dal colore oro pallido, profumo di frutta fresca  
(mela, pera). Al palato fresco ed equilibrato.



**BRUT NATURE ZERO DOSAGE  
Premier Cru  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

Pinot Noir 1/3, Pinot Meunier 1/3,  
Chardonnay 1/3.

**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

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

3,000 l



**PINOT MEUNIER Premier Cru  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

100% Pinot Meunier

**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo dorato, note aromatiche di frutta  
esotica e pasticceria. Questo Champagne sottolinea la  
maturità del Meunier.



**BRUT BLANC DE NOIR PREMIER CRU  
CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUTL  
Champagne**

Pinot Noir 100%

**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore oro intenso. Profumo di drupacee e  
spezie. In bocca si presenta ricco e strutturato.



**EXTRA BRUT Millesimé La Mont Ferré Premier Cru CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUT Champagne**

50% Pinot Noir, 50% Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
 Bianco

Di colore oro intenso, sprigiona aromi di frutta gialla e pasticceria. Il gusto è legnoso, molto leggero. Palato cremoso, strutturato e complesso.



**EXTRA BRUT Blanc de Blanc Premier Cru Les Croix CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUT Champagne**

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 72 MESI**  
 Bianco

Colore giallo dorato brillante, sprigiona aromi di limone, pesca, mela verde e brioche. Al gusto è cremoso, croccante e leggero.



**BRUT ROSÉ Premier Cru CHAMPAGNE LARNAUDIE HIRAUT Champagne**

40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
 Bianco

Colore ramato, al naso emergono note di frutta rossa e spezie. Palato sapido ed acidulo, uno champagne leggero e delizioso da gustare come aperitivo.



**VESSELLE Georges Bouzy**



**BRUT Grand Cru VESSELLE GEORGES Champagne**

Pinot Noir, Chardonnay.  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
 Bianco

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 Grand Cru VESSELLE GEORGES Champagne**

Pinot Noir, Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
 Bianco

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 Grand Cru VESSELLE GEORGES Champagne**

Pinot Noir, Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
 Bianco

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.

0,375 l

1,500 l



**BRUT NATURE Grand Cru Millésime  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

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



**BRUT Grand Cru Millésime  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

Pinot Noir 90%, Chardonnay 10%  
**Metodo Classico | 55 MESI**  
Bianco

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 Blanc de Noirs  
Grand Cru  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

Pinot Noir  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

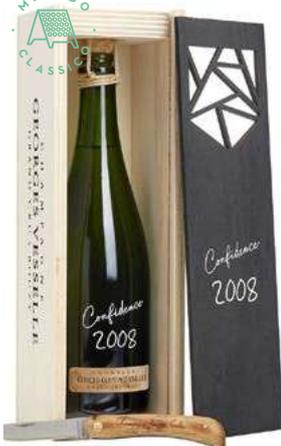
Bollicine fini e un colore giallo paglierino, questo Champagne presagisce aromi intensi e accattivanti. Il suo naso generoso lascia il profumo di mirabelle, prugne e mirtilli con un tocco discreto di spezie (cumino e noce moscata). Al palato risulta un equilibrio in movimento tra un attacco morbido e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



**BRUT Cuvée Juline  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Questa Cuvée eccezionale combina finezza e struttura, una firma dei vitigni Pinot Noir e Chardonnay di Bouzy Grand Cru. Uno Champagne maturo con aromi aperti ed evolutivi che offre un fruttato intenso con note floreali ma anche di mela, nettarina e agrumi.



**BRUT Confidence  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

Cuvée de cépages  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

Colore luminoso e bollicine fini e frizzanti. Bouquet di mele fresche, pere mature e delicate note agrumate. Finale lungo e sorprendente.



**ROSÉ BRUT Grand Cru  
VESSELLE GEORGES  
Champagne**

Chardonnay, Pinot Noir  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Rosato

L'armonia dello Champagne associato a Bouzy Rouge dà vita a questo Champagne fruttato per eccellenza. Offre la sua giovinezza in un'espressione sottile che unisce freschezza, struttura e rotondità. Lo champagne preferito dalle donne.



**BRUT TRANSMISSION GRANDS MILLESIMES CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Bianco

La sua miscela di diverse annate gli conferisce lunghezza al palato, carattere e freschezza capaci di soddisfare sia epicurei che intenditori. Il Pinot Noir, che predomina in questa cuvée, porta un frutto e corpo. Come per lo Chardonnay, solleva il vino con sottili note minerali.



**EXTRA BRUT Blanc de Blancs CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

Chardonnay  
**Metodo Classico | 60 MESI**  
Bianco

Champagne VIRGINIE T. Blanc de Blancs è uno champagne unico che vi sorprenderà con la sua finezza e delicato tocco floreale. Abbiamo aspettato quasi sei anni prima di lanciare questa cuvée Blanc de Blancs, composta essenzialmente da Chardonnay della Côte des Blancs e Montagne de Reims, per creare uno champagne raro.



11+1



**BRUT NATURE VINTAGE CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.  
**Metodo Classico | 120 MESI**  
Bianco

Il suo naso emana una squisita golosità. Champagne Nature 2009 di VIRGINIE T.: 150 mesi sulle fecce, un'annata sorprendente, le bollicine sono molto eleganti e gli aromi offrono una vivacità senza pari. Ci invita a celebrare la vita e i suoi momenti più preziosi, in una sinfonia di piacere ed eccellenza.



11+1



**BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

Pinot Noir (66%), Pinot Meunier (34%)  
**Metodo Classico | 120 MESI**  
Bianco

Il Pinot Noir fornisce potenza al naso, ammorbidito dalla rotondità e dal fruttato del Meunier. Al palato, il vino è potente, corposo, ben equilibrato, con un tocco di freschezza e grande lunghezza.



11+1



**BRUT GRAND CUVÉE V2 6 ANS CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

70% Pinot Noir, 20% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.  
**Metodo Classico | 120 MESI**  
Bianco

L'attacco dello champagne è vivace e fresco, lasciando il posto a una vinosità morbida e corposa. Con questo champagne sono benvenuti i piatti più sofisticati: ci piace abbinarli al foie gras, mentre il pollame è proprio quello che fa per i secondi. Per quanto riguarda i formaggi, la scelta è molto ampia: brie, brillat-savarin, mimolette extrastagionata o un formaggio di capra stagionato. Per il dessert, dalla crostata di frutta alla millefoglie, la scelta è vasta.



**BRUT ROSÉ CHAMPAGNE VIRGINIE T.**  
*Champagne*

55% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 10% Pinot Meunier  
**Metodo Classico | 48 MESI**  
Rosato

Dopo un minimo di 5 anni nelle nostre cantine, otteniamo un raro Champagne rosé, molto povero di zuccheri, che ricorda i Grands Champagnes Rosés. Al palato è vivace e delizioso. Le sue note sottili ed eleganti di ciliegia e biscotto lo rendono un compagno ideale per un aperitivo o un dessert fruttato.


**LA PERRIERE**  
 Pouilly-sur-Loire

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT Murano**  
**SAGET LA PERRIERE**  
*Val de Loire*

60% Chenin Blanc, 40% Chardonnay  
**Metodo Classico** | 18 MESI  
 Bianco

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.


**LAMBERT Béatrice et Pascal**  
 Les Chesnaies - Cravant-les-Côteaux


**ROSÉ SEC Les Bulles Lambert**  
**LAMBERT BÉATRICE ET PASCAL**  
*Val de Loire*

65% Cabernet Franc, 35% Chenin/  
 Chardonnay  
**Metodo Classico** | 36 MESI  
 Rosato

Colore rosso porpora brillante. Questo spumante rivela un equilibrio eccezionale. Presenta note eleganti e complesse di pera, prugna, mela e pesca. Sono presenti anche note di fiori di ibisco e ribes rosso.



**CHATEAU DE LA MULONNIERE**  
 Beaulieu sur Layon

**ETOILE FILANTE**  
**PÉTILLANT NATUREL**  
**LES GRANDES ESPERANCES**  
*Val de Loire*

100% Chenin Blanc  
**Metodo Familiare**  
 Bianco

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.


**MEYER Julien**  
 Nothalten

**BRUT LES BULLES D'EMMA**  
**MEYER JULIEN**  
*Alsace*

Pinot Blanc  
**Metodo Classico**  
 Bianco

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



**LANDRON Jo**  
 La Haye-Fouassiere


**ATMOSPHERES**  
**Methode Traditionnelle**  
**LANDRON JO**  
*Val de Loire*

55% Folle Blanche, 20% Pinot Noir, 25%  
 Chardonnay  
**Metodo Classico** | 24 MESI  
 Bianco

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



**DOMAINE PERRAUD**  
 La Roche-Vineuse


**CREMANT DE BOURGOGNE**  
**DOMAINE PERRAUD**  
*Bourgogne*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico** | 18 MESI  
 Bianco

Un bouquet di fiori bianchi unito a aromi frangipane e brioche.

 **LES GARDES**  
Charnay-Les-Mâcon



**CREMANT DE BOURGOGNE BRUT**  
**LES GARDES**  
*Bourgogne*

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir  
**Metodo Classico**  
Bianco

Elegante colore dorato e chiaro con bollicine fini. Naso sottile di agrumi, mela, pisello maturo, mandorla, noci e fiori bianchi, tipico dello Chardonnay (80%). Il vino si dimostra fresco con un'effervescenza cremosa. Note di frutti rossi come lampone e uva spina spiccano grazie al 15% di Pinot Nero. Finale gustoso ed equilibrato.

 **DOMAINE DU GRINGET**  
Ayse



**AYSE BRUT LES PERLES**  
**DU MONT BLANC**  
**DOMAINE DU GRINGET**  
*Haute Savoie*

Gringet  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, rivela distinte note di mirabelle, limone, mela e pera. Sono presenti anche note di ginestra.



FRANCIA

 **GRISARD Philippe**  
Cruet



**CREMANT SAVOIE ENVOL**  
**GRISARD PHILIPPE**  
*Savoie*

Jacquère 60%, Altesse 30%, Chardonnay 10%  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore oro chiaro, con minuscole bollicine regolari. Aromi raffinati e frutti bianchi. Il gusto è fresco, fruttato e vivace.

 **DOMAINE ACHARD**  
Sainte-Croix



**CLAIRETTE DE DIE Tradition**  
**DOMAINE ACHARD - VINCENT**  
*Drome*

Muscat petit grain e Clairette  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo dorato brillante, perlage fine e duraturo. Consistenza cremosa e densa, finale accompagnato da sfaccettature minerali.



**CREMANT DE DIE P'Tit Jules**  
**DOMAINE ACHARD - VINCENT**  
*Drome*

Clairette, Aligoté, Muscat Petit Grain  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Colore giallo platino brillante, spumante molto equilibrato. Offre aromi di brioche, mela verde, limone e pesce, completati dalla ginestra. Consistenza incredibilmente densa e cremosa.



**CRÉMANT DU JURA BLANC BRUT**  
Poligny



**CRÉMANT DU JURA BLANC BRUT**  
**DOMAINE LA CROISEE COMTOISE**  
*Jura*

75% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5%  
Savagnin  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Profumi delicati di fiori bianchi e brioche. Fine, elegante e bilanciato.

FRANCIA


**ARNOUX Jérôme**  
Arbois


 METODO  
CLASSICO

**CRÉMANT DU JURA BRUT NATURE**  
Elegance  
**ARNOUX JEROME**  
Jura

 Chardonnay  
**Metodo Classico | 55 MESI**  
Bianco

Vino cremoso e fruttato con sentori di pane e brioche.


**HERPE Paul**  
Narbonne


 METODO  
CLASSICO

**15+3**

**BLANQUETTE DE LIMOUX BRUT**  
HERPE PAUL

 90% Mauzac, 5% Chenin e 5% Chardonnay  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

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

SPAGNA


**ORIOL ROSSELL**  
Sant Marçal


 METODO  
CLASSICO

**CAVA BRUT Cuvée Especial**  
**ORIOL ROSSELL**  
Barcelonès

 Macabeo, Parellada, Xarel-lo.  
**Metodo Classico | 12 MESI**  
Bianco

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**  
**ORIOL ROSSELL**  
Barcelonès

 Garnatxa Negra e Pinot Noir.  
**Metodo Classico | 12 MESI**  
Rosato

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**  
**RAVENTOS ROSSELL**  
Barcelonès

 Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay  
**Metodo Classico | 12 MESI**  
Bianco

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**  
**RAVENTOS ROSSELL**  
Barcelonès

 Macabeo, Parellada, Xarel-lo, Chardonnay e Pinot Noir.  
**Metodo Classico | 15 MESI**  
Bianco

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



### CORPINNAT BRUT NATURE Terres RECAREDO Alt Penedès

60% Xarel-lo, 20% Macabeu, 6%

Monastrell, 6% Parellada.

**Metodo Classico | 60 MESI**

Bianco

Vino profondo e trasparente. Complesso e fresco.



### CORPINNAT BRUT NATURE Gran Reserva Finca Serral Del Vell RECAREDO Alt Penedès

51% Xarel-lo, 49% Macabeu

**Metodo Classico | 30 MESI**

Bianco

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



SPAGNA



### SCHLOSS MAISSAU Maissau



### SEKT GRÜNER VELTLINER BRUTSCHLOSS MAISSAU Weinviertel

Grüner Veltliner

**Metodo Classico | 24 MESI**

Bianco

Sentori di brioche, lievito, pan di segale, mela rossa, pepe bianco tipico del Grüner Veltliner.

## QUI SI COLTIVA LA VITE DAL 1114

*E' dal 1114 che viene praticata la viticoltura nei rpressi 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. Il Loess, un terreno sabbioso ricco di minerali, rende i vini cremosi e avvolgenti. La produzione comprende diverse espressioni di ben quattro cru, che esprimono in modo diverso il terreno in cui nascono.*

AUSTRIA




**VILLA HUESGEN**  
 Traben-Trarbach

**RIESLING BRUT M.M.**  
**VILLA HUESGEN**  
**Mosel**

Riesling  
**Metodo Martinotti**  
 Bianco

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


**RIESLING BRUT Mademoiselle**  
**Méthode Traditionnelle**  
**VILLA HUESGEN**  
**Mosel**

Riesling  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
 Bianco

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.


**BIBO RUNGE**  
 Oestrich-Winkel/Hallgarten

**JAHRGANGSSEKT RESERVE**  
**RIESLING SEKT BRUT**  
**BIBO RUNGE**  
**Rheingau**

Riesling  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
 Bianco

Sapori decisi, tipico Riesling e sentori di rovere.


**JAHRGANGSSEKT RESERVE**  
**RIESLING SEKT BRUT**  
**BIBO RUNGE**  
**Rheingau**

Riesling 100%  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
 Bianco

Sprigiona aromi di frutta matura, pasticceria e miele, agrumi e caramello. Il sorso è più che fresco, con una fresca acidità ed un filante di buona persistenza esaltata dal perlage fine e persistente.


**DESERTEUR RIESLING**  
**SPUMANTE DEALCOLATO**  
**BIBO RUNGE**  
**Rheingau**

Riesling  
**Metodo Classico**  
 Bianco

Profumi freschi di fiori bianchi, calce, mela verde, limone e profumi minerali. Delicate note di pere mature e sfumature floreali.


**DESERTEUR ROSÉ**  
**SPUMANTE DEALCOLATO**  
**BIBO RUNGE**  
**Rheingau**

Riesling  
**Metodo Classico**  
 Rosato

Il nostro nuovo Rosé frizzante offre un piacere frizzante e spensierato. Riesling della nostra regione, perfettamente bilanciato con un pizzico di vino rosso dall'esperto di vini analcolici Markus Bonsels. Il nome del vino analcolico sembra una scelta ovvia in quanto è il vino che è scappato dall'alcol.



**CUVEÉ NATURA EXTRA BRUT**  
**ISTENIC**  
*Slovenia*

100% Chardonnay  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo, fine e persistente. Al gusto è secco, armonico, secco, con aromi di mele e pere.



**NO.1 CUVEÉ SPECIALE**  
**ISTENIC**  
*Slovenia*

60% Chardonnay, 30% Rumeni Plavec,  
10% Pinot Noir  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Bianco

Colore rosso chiaro e brillante. Il naso di questo spumante affascina con sfumature di mela verde, pesca, brioche e limone. Se si ripercorre ulteriormente l'aroma, si aggiunge la ginestra.



**GOURMET ROSÉ BRUT**  
**ISTENIC**  
*Slovenia*

Pinot Nero  
**Metodo Classico | 36 MESI**  
Rosato

Uno spumante rosato molto secco, prodotto da un Pinot Nero isolato di un'ottima annata. Il Pinot Nero conferisce allo spumante un sapore pieno e un profumo di base caratteristico, mentre il lungo affinamento sui lieviti conferisce un gusto nobile.



**FURMINT BRUT**  
**STIFT ADMONT**  
*SLOVENIA*

100% Furmint  
**Metodo Classico | 18 MESI**  
Bianco

Il colore è dorato chiaro, le bollicine sono piccole, fini, con schiuma abbondante. Al naso è sobrio, serio, un pò tagliente, ancora molto giovanile. Mele verdi e fiori bianchi con un tocco di note di lievo: con il tempo, quando si scalda un pò, si percepiscono spezie fini. Molto secco, con livelli di acidità vivaci. Struttura un pò robusta ma spuma delicate, ancora giovanile.



**AMURG FETEASCA ALBA BRUT**  
**I'M WINERY**  
*Codru*

Feteasca Alba  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo dorato con riflessi verdi. Profumo di frutta gialla, mela, pera, mela cotogna. Il gusto è fresco con nota di mandorla al retrogusto.



**AMURG FETEASCA ALBA ZERO**  
**I'M WINERY**  
*Codru*

Feteasca Alba  
**Metodo Classico | 24 MESI**  
Bianco

Vino dal colore giallo dorato con riflessi verdi. Al gusto aromi di mela verde, lime e fiori di campo. Al profumo si presenta fresco con una nota mandorlata.



# SIDRO MALEY

VALLE D'AOSTA



**CIDRE BRUT  
CIDRERIE  
DE SAVOIE M.F.**  
75 cl 4% Vol

**CIDRE DU SAINT BERNARD  
AMABILE METHODE ANCESTRALE**  
75 CL - 3,5 % VOL

**POIRE' JORASSES  
CLASSICUM SIDRO  
DI PERA M.F.**  
75 CL 4% VOL



Maley è l'antico nome con cui veniva chiamata la mela coltivata nella Valtournenche in Valle d'Aosta, ai piedi del Cervino-Matterhorn ed è uno degli antichi nomi dati al Monte Bianco nella Valle di Chamonix in Alta Savoia. Gianluca Telloli, fondatore del progetto, dopo anni di ricerca all'insegna del recupero delle antiche varietà di mele e di pere da sidro in Valle d'Aosta e in Savoia, ha affidato la mano produttiva ad Aurélie e Philippe Bernot della Cidrerie de la Savoie. Insieme, da anni, collaborano con l'obiettivo di garantire la migliore interpretazione ed espressione del sidro prodotto dai monumentali e fragili meli e peri coltivati ai piedi dei giganti delle Alpi. Proposta Vini da sempre si prende cura di progetti dal forte potenziale paesaggistico, le cui ricadute in termini di sostenibilità ambientale, sociale ed economica sono di grande attualità: oggi Maley è parte integrante di questi progetti.

# 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.

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>

## 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 proforma, 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).

---

## PROPOSTA VINI Srl

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

[www.propostavini.com](http://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





[www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)