

Emilia Romagna

Vitigno: 100% Sangiovese

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni e parziale blocco col freddo in fase di vendemmia. Imbottigliamento ad inizio anno e rifermentazione in bottiglia senza sboccatura. Permanenza sui propri lieviti di circa 9 mesi.

Caratteristiche organolettiche: perlage fine e persistente; colore rosa chiaro che con il tempo assume sfumature di buccia di cipolla, impenetrabile per via della mancata filtrazione. Al naso è fruttato con sensor di fragola di bosco e piccoli frutti ossi. Al palato è fresco, pulito e deciso.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o come vino a tutto pasto.

Tenuta Santa Lucia	BIANCO PERLA Spumante Brut		75cl	12%	18,00 €
--------------------	---------------------------------------	--	------	-----	---------

Vitigno: uvaggio Famoso, Sangiovese, Albana

Vinificazione: spremitura a grappolo intero, decantazione statica del mosto a freddo, fermentazione a temperatura controllata in acciaio a 14-15 °C per circa 1 mese; sui propri lieviti per la rifermentazione in autoclave (circa 4 mesi).

Caratteristiche organolettiche: giallo paglierino con perlage fine e persistente; elegante al naso con aromi di limone, mandorle e crosta di pane.

Abbinamenti: si può servire come aperitivo ma anche a tutto pasto; ottimo con frutti di mare, crostacei, antipasti caldi (soufflé, crocchette, tartine), minestre come vellutate e creme in genere, pesci fritti.

Tenuta Santa Lucia	BELLA SPOSA Spumante Brut	IGP Forlì	75cl	11,5%	24,00 €
--------------------	--------------------------------------	--------------	------	-------	---------

Vitigno: 100% Sangiovese

Vinificazione: Spremitura soffice sottovuoto seguita dalla vinificazione in bianco; rifermentazione in sosta sui lieviti per 18-24 mesi e affinamento di 3 mesi in bottiglia dopo il r muage manuale e la sboccatura.

Caratteristiche organolettiche: 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

Abbinamenti: si può servire come aperitivo o come vino a tutto pasto; si abbina bene a piatti in agrodolce, pesce fritto e gnocchi di zucca

Tenuta Santa Lucia	ZENO Metodo Classico Brut	IGP, Forlì Biologico 2015	75cl	12%	27,00 €
--------------------	--------------------------------------	---------------------------------	------	-----	---------

Vitigno: 100% Sangiovese

Vinificazione: selezione delle uve, con particolare riguardo all'esposizione solare e all'integrità degli acini portati in cantina per la cernita manuale. Spremitura soffice sottovuoto seguita con vinificazione in bianco; rifermentazione in sosta sui lieviti per 18-60 mesi ed affinamento di 6 mesi dopo il r munage manuale e la sboccatura.

Caratteristiche organolettiche: colore oro brillante con riflessi tendenti al ramato; perlate particolarmente fine, serrato e persistente con catenelle continue e ben distribuite che danno spuma bianca esuberante. Al naso è elegante e fresco con note fruttate e floreali con identico riscontro al palato.

Abbinamenti: si può servire come aperitivo o come vino a tutto pasto. Si abbina perfettamente a piatti di pesce, crostacei: aragoste, astici, gamberi, scampi, ostriche e caviale.

SICILIA

Tenuta Regaleali (Tasca Conti d'Almerita)	ALMERITA BRUT Spumante Metodo Classico Brut	DOC 2015	75cl	12,5%	35,00 €
---	--	-------------	------	-------	---------

Vitigno: uvaggio Chardonnay

Vinificazione: fermentazione malolattica con svolta totale. Fermentato in bottiglia a contatto con lieviti per 24 mesi ad una temperatura di 14/16 gradi.

Caratteristiche organolettiche: millesimo siciliano da uve Chardonnay con perlate fine e continuo, al palato una delicata cremosità.

Abbinamenti: crudità di pesce, salumi, torte salate.

Tenuta Regaleali (Tasca Conti d'Almerita)	ALMERITA ROSE' Spumante Brut Rosato	DOC 2010	75cl	12,5%	40,00 €
---	--	-------------	------	-------	---------

Vitigno: uvaggio Pinot Nero.

Vinificazione: fermentazione malolattica senza svolta. Rifermentato in bottiglia (metodo classico) ed a contatto 36 mesi sui lieviti ad una temperatura di 13/14 gradi.

Caratteristiche organolettiche: colore rosa antico, perlate fine e continuo con sentori tipici del vitigno, delicata frutta rossa ed eleganza.

Abbinamenti: primi di pesce.

Vitigno: Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Vinificazione: in vasche inox termocondizionate da supervisione. Maturazione in vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile. 24 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: è un Brut deciso, carico, con un buon compromesso tra aromaticità, freschezza, struttura ed eleganza. Intenso, completo, fine e generoso all'olfatto ed al gusto, mostra tutta la sua ricchezza nell'eccellente equilibrio di linee, bollicine, colori e profumi. E' il cuore della gamma ed il suo stile unico si mantiene costante e riconoscibile nel tempo. La Valle "Primum" è il Franciacorta classico, concreto, che sposa tutti i gusti.

Abbinamenti: Ideale per ogni occasione. Ottimo per aperitivi e perfetto per accompagnare tutte le portate.

LOMBARDIA

La Valle	SATEN Franciacorta Brut Saten	DOCG 2012	75cl	12,5%	36,00 €
----------	--	--------------	------	-------	---------

Vitigno: uvaggio Pinot Nero.

Vinificazione: in vasche inox termocondizionate da supervisione. Maturazione in vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile tranne una parte (6-8%) che fa un lieve passaggio in piccole botti di rovere. 24 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: un Brut seducente e delizioso, fresco, morbido, vellutato, dolcemente fruttato e floreale, perfetta poesia di aromi, sinfonia di piacevoli note, che cullano ed avvolgono i sensi, come un paesaggio al chiaro di Luna. La Valle Satèn regala i piaceri più raffinati ed esclusivi della Franciacorta.

Abbinamenti: eccellente compagno di occasioni importanti e nobili aperitivi, è uno straordinario abbinamento per i piatti delicati ed insuperabile con i frutti di mare.

La Valle	NATURALIS Franciacorta Extra Brut	DOCG 2012	75cl	12,5%	34,00 €
----------	--	--------------	------	-------	---------

Vitigno: Chardonnay 75%, Pinot Nero 20%, Pinot Bianco 5%

Vinificazione: in vasche inox termocondizionate da supervisione. Maturazione in vasche inox per 6-8 mesi da Settembre ad Aprile. 30 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione. 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: è un vino deciso, sincero, fine, squisitamente fresco ed incisivo, signorile, dallo spirito intenso e puro, che esprime con fascino ed eleganza tutta la sua naturalezza; è un nettare prezioso ed unico. Nasce solo in annate di rara eccellenza indicate in etichetta.

Abbinamenti: adatto ad un aperitivo importante e raffinato, compagno splendido per frutti di mare e crostacei, carni bianche e volatili.

VENETO

Foss Marai	FOSSMARAI VALDOBBIADENE Prosecco Superiore Extra Dry	DOCG	75cl	11%	24 €
------------	---	------	------	-----	------

Vitigno: uvaggio Prosecco

Caratteristiche organolettiche: profumo intenso di fiori di glicine con sentori di rosa. Al gusto si propone, ricco e variegato non stucchevole.

Abbinamenti: Ottimo sia da aperitivo sia da tutto pasto, comunque, sempre all'altezza di ogni occasione.

Dal Bello	ASOLO Prosecco Superiore Millesimato	DOCG	75cl	11%	20 €
-----------	---	------	------	-----	------

Vitigno: uvaggio Glera DOCG (prosecco).

Vinificazione: l'uva viene selezionata e raccolta in cassette. La vinificazione è in bianco con pressatura soffice. Dopo decantazione statica per 20 ore a bassa temperatura. La fermentazione dura circa 15 giorni a 17 gradi successivamente il vino viene mantenuto in serbatoi di acciaio inox termo controllati alla temperatura di 5° C fino alla presa di spuma. La spumantizzazione si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 16 gradi per un periodo di 90 giorni.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con tenue riflesso verdognolo. Elegante nel pèrlage, regala gradevoli profumi fruttati di mela con una componente esotica come il frutto della passione, accompagnato da sentori floreali di acacia e biancospino. Sapore intenso, dotato di buona persistenza, gradevole freschezza e buona morbidezza.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con crostacei e marinature di pesce e verdure fritte. Vino da occasioni importanti.

Champagne

Lanson	BLACK LABEL BRUT 1760		75cl	12,5%	58,00 €
--------	----------------------------------	--	------	-------	---------

Vitigno:Chardonnay 35%, Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 15%

Affinamento,vinificazione:in bottiglia sui lieviti: 3 anni poi dopo sboccatura altri 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:Al palato piacevole, vivace e persistente.

Abbinamenti:perfetto come aperitivo e per qualsiasi celebrazione

Lanson	GOLD LABEL BRUT VINTAGE	2008	75cl	12,5%	73,00 €
--------	--------------------------------	------	------	-------	---------

Vitigno:Chardonnay 49%, Pinot Nero 51%

Affinamento:Affinamento in bottiglia sui lieviti: Minimo 5 anni nelle Cantine Lanson

Caratteristiche organolettiche:Note fruttate, molto acide, fruttate, mature di agrumi, lievi note al forno, un pizzico di minerale, burroso, ricco, corposo, lungo

Abbinamenti:perfetto come aperitivo e per qualsiasi celebrazione

Lanson	ROSE' LABEL BRUT 1760		75cl	12,5%	49,00 €
--------	----------------------------------	--	------	-------	---------

Vitigno:Chardonnay 32%, Pinot Nero 53%, Pinot Meunier 15%

Affinamento,vinificazione:in bottiglia sui lieviti: 3 anni poi dopo sboccatura altri 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:piacevole, vivace ma delicato.

Abbinamenti:perfetto come aperitivo e per qualsiasi celebrazione

Pertois Moriset	BRUT GRAN CRU Blanc de Blancs		75cl	12%	58,00 €
--------------------	--	--	------	-----	---------

Vitigno:100%Chardonnay

Affinamento:7 mesi in serbatoi di acciaio inossidabile

Caratteristiche organolettiche:colore paglierino, al naso luminoso, sentori di frutta secca,secca, fine al palato.

Abbinamenti:pesce crudo o cotto,foie gras in padella.

Pertois Moriset	ROSE'BRUT GRAN CRU		75cl	12%	58,00 €
--------------------	---------------------------	--	------	-----	---------

Vitigno:85 % Chardonnay ,15% di Bouzy R Ed (Pinot Noir)

Affinamento:7 mesi in serbatoi di acciaio inossidabile

Caratteristiche organolettiche:colore elegante,una mousse vivace, un aspetto rosato intenso,un naso luminoso ,un bouquet luminoso di frutti rossi (fragola, lampone, uva spina)

Abbinamenti:Ideale per l'aperitivo femminile, può anche essere gustato con carne di grigione o charolais, o per dessert con una macedonia.

Alexandre Bonnet	BLANC DE NOIRS BRUT		75cl	12,5%	59,00 €
---------------------	----------------------------	--	------	-------	---------

Vitigno:100%Pinot nero

Affinamento:7 mesi in serbatoi di acciaio

Caratteristiche organolettiche:mostra i punti salienti dell'oro. Le sue bolle sono molto sottili e durano a lungo.Il suo naso è fresco e intenso con gustosi sentori di uva spina, marasca e mela cotogna fresca.Denso e speziato al palato, vinoso e tipico della Côte des Bar Pinots.

Abbinamenti:Frutti di mare: verrine di salmone fresco con Champagne, bouchée di scampi, trota alle mandorle.Cibo in agrodolce, filetto di manzo con castagne.Può anche essere gustata come aperitivo.

Perrier-Jouet	GRAND BRUT		75cl	12%	78,00 €
---------------	-------------------	--	------	-----	---------

Vitigno:Chardonnay 20% Pinot nero 40% Pinot Meunier (40%)

Affinamento,vinificazione:Fermentatori in acciaio inossidabile a temperatura controllata,interamente malolattica

Caratteristiche organolettiche:colore giallo, tenue e scintillante, al naso delicato, elegante ed equilibrato, equilibratori bocca, eleganza rotonda e vinosa.

Abbinamenti:carpaccio di pesce e carni bianche. La sua accentuata vivacità crea un connubio perfetto anche con le verdure croccanti e il tofu.

Salon Couve	BRUT LE MESNIL Blanc de Blancs	1997	75cl	12%	380,00 €
-------------	---	------	------	-----	----------

Vitigno:100%chardonnay

Affinamento,vinificazione: affinamento prolungato.

Caratteristiche organolettiche:giallo madreperlato e luccicante. Al naso, il vino è molto complesso ed é la mineralità a dominare tutto il resto anche attraverso le note di fiori bianchi Grande finezza che in bocca

Abbinamenti:aperitivo,crostacei.

Jean-Pierre Marniquet	BRUT TRADITION		75cl	12%	
--------------------------	-----------------------	--	------	-----	--

Vitigno:50% Pinot Meunier, 35% Chardonnay, 15% Pinot Noir

Vinificazione: Vinificazione senza fermentazione malolattica.

Caratteristiche organolettiche:profumo fruttato, carattere aromatico con una lunga lunghezza al palato e minuscole bolle coerenti.

Abbinamenti:aperitivo, aragosta, granchio, molluschi.

Philippe Gonet	BRUT SIGNATURE Blanc de Blancs		75cl	12%	
----------------	---	--	------	-----	--

Vitigno:100% Chardonnay

Vinificazione,affinamento:6 mesi in vasche termocondizionate in acciaio inox o resina epossidica, poi affinato in bottiglie Champenoise nelle nostre cantine a 12 C°

Caratteristiche organolettiche:profumo fruttato, carattere aromatico con una lunga lunghezza al palato e minuscole bolle coerenti.

Abbinamenti:aperitivo,crostacei,molluschi.

Aubry	JOUY LES REMIS Brut		75cl	12,5%	
-------	--------------------------------	--	------	-------	--

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

Vinificazione,affinamento:invecchiamento da 18 a 24 mesi sui lieviti

Caratteristiche organolettiche:Il profumo offre note ben fruttate tra la pesca bianca e i lamponi mentre in bocca la rotondità e gli aromi del Meunier rivestono una struttura che resta ferma e tonica. Persistente.

Abbinamenti:molluschi,pollame,secondi di pesce.