

# Le Bollicine



**SN**

€ 50

**GIANFRANCO FINO VITICOLTORE**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut Rosè**

AFFINAMENTO: FERMENTAZIONE IN BARRIQUE POI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 36 MESI

UVA: Negroamaro

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso sentori di macchia mediterranea e di crosta di pane.

**Edmond Dantès**

€ 30

**AZIENDA AGRICOLA FELLINE**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 12 MESI

UVA: Vermentino E Chardonnay

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori di crosta di pane e floreali.

**Jorche Brut**

€ 30

**ANTICA MASSERIA JORCHE**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: 3 MESI IN BARRIQUE E POI IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 60 MESI

UVA: 75% Bianco D'Alessano e Fiano 25%

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori agrumati e di crosta di pane.

**d'Araprì Brut**

€ 35

**d'ARAPRÌ SOCIETÀ AGRICOLA**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 24 MESI

UVA: Bombino e Pinot Nero

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori di crosta di pane e floreali.

**d'Araprì Brut Rosè**

€ 38

**d'ARAPRÌ SOCIETÀ AGRICOLA**

Vino Spumante Rosato Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 24 MESI

UVA: Montepulciano e Pinot Nero

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori fruttati e di crosta di pane.

**Negroamaro "Piccole Bolle"**

**AZIENDA AGRICOLA DUCA CARLO GUARINI**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti – **Extra Dry**

UVA: Negroamaro

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori agrumati.



€ 25

## Negroamaro Rosè “Piccole Bolle”

**AZIENDA AGRICOLA DUCA CARLO GUARINI**

Vino Spumante Rosato Metodo Charmat o Martinotti - **Brut**

UVA: Negroamaro

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori fruttati.



€ 26

## “Leggiadro”

**CONSORZIO PRODUTTORI VINI**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 30 MESI

UVA: Fiano 80% - Malvasia Bianca 20%

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, fruttato ed aromatico.

€ 28

## Salento Igp Negroamaro “Leggiadro Rosè”

**CONSORZIO PRODUTTORI VINI**

Vino Spumante Rosato Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 36 MESI

UVA: Negroamaro

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso.

€ 28

## Ex Primo

**AZIENDA AGRICOLA VIGNE MONACHE**

Vino Spumante Rosato Metodo Charmat o Martinotti – **Brut**

UVA: Primitivo

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori fruttati.



€ 22

## Primitivo Rosè “Aka Charme”

**CONSORZIO PRODUTTORI VINI**

Vino Spumante Rosato – **Brut**

UVA: Primitivo

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso piacevolmente morbido.

€ 20

## Salento Igp Aglianico Rosè “Aureo”

**AZIENDA AGRICOLA VETRERE**

Vino Spumante Rosato Metodo Charmat o Martinotti – **Brut**

UVA: Aglianico

REGIONE: PUGLIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso dai sentori fruttati.

€ 22

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** € 25

**AZIENDA AGRICOLA SPUMANTI GEMIN**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti - **Brut**

UVA: Glera

REGIONE: VENETO

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato.

**Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** € 25

**AZIENDA AGRICOLA SPUMANTI GEMIN**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti - **Extra Dry**

UVA: Glera

REGIONE: VENETO

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato.

**Prosecco Treviso Doc** € 20

**BIOLOGICO E VEGANO**

**AZIENDA AGRICOLA GIOL**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti - **Brut**

UVA: Glera

REGIONE: VENETO

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato.

**Prosecco Treviso Doc** € 25

**COL FONDO SENZA SOLFITI AGGIUNTI. BIOLOGICO E VEGANO**

**AZIENDA AGRICOLA GIOL**

Vino Spumante Metodo Sur Lie - **Extra Brut**

UVA: Glera

REGIONE: VENETO

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato, note di crosta di pane e polpa di pesca.

**Monti Lessini Durello Doc Riserva 60 Mesi** € 40

**SANDRO DE BRUNO AZIENDA AGRICOLA**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Extra Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 60 MESI

UVA: Durella 85% Pinot Bianco 15%

REGIONE: VENETO

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, fruttato, minerale.

**Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero "Mille Bolle"** € 22

**BIOLOGICO E VEGANO**

**AZIENDA AGRICOLA PADROGGI LA PIOTTA**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti - **Brut**

UVA: Pinot Nero

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato.



## Talento Oltrepò Pavese Docg Pinot Nero

€ 28

**BIOLOGICO E VEGANO**

**AZIENDA AGRICOLA PADROGGI LA PIOTTA**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER 24 MESI

UVA: Pinot Nero

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato. Note di frutta esotica e crosta di pane.



## Suspir Oltrepò Pavese Docg Pinot Nero Rose'

€ 30

**BIOLOGICO E VEGANO**

**AZIENDA AGRICOLA PADROGGI LA PIOTTA**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Brut Rose'**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER 24 MESI

UVA: Pinot Nero

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante cremoso e fruttato. Note di frutti di bosco.



## Franciacorta Docg "Majolini"

€ 30

**AZIENDA AGRICOLA MAJOLINI**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER 30 MESI

UVA: Chardonnay

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, floreale e fruttato

## Franciacorta Docg Satèn "Majolini"

€ 35

**AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Brut**

AFFINAMENTO: PRIMA FERMENTAZIONE IN ACCIAIO E PARTE IN LEGNO DI ROVERE (BARRIQUE E/O BOTTE GRANDE) POI IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 30 MESI

UVA: Chardonnay

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, floreale e fruttato, note di crosta di pane.

## Franciacorta Docg Rose' "Majolini"

€ 40

**AZIENDA AGRICOLA VILLA CRESPIA FRATELLI MURATORI**

Vino Spumante Rosato Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Extra Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 30 MESI

UVA: Pinot Nero e Chardonnay

REGIONE: LOMBARDIA

CARATTERISTICA / STILE: Spumante Rosato ricco e cremoso, floreale e fruttato, note agrumate.

## Trento Doc "Cuvée 85"

€ 25

**AZIENDA AGRICOLA CANTINE MONFORT**

Vino Spumante Metodo Champenoise o Metodo Classico - **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 24 MESI

UVA: Chardonnay e Pinot Nero

REGIONE: TRENTO ALTO ADIGE

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, note fruttate e floreali.

## Trento Doc Rosè

€ 28

**AZIENDA AGRICOLA CANTINE MONFORT**

Vino Spumante Rosato Metodo Champenoise o Metodo Classico – **Brut**

AFFINAMENTO: IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER ALMENO 30 MESI

UVA: Pinot Nero e Chardonnay

REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE

CARATTERISTICA / STILE: Spumante ricco e cremoso, note fruttate di fragola e mela rossa.

## Moscato d'Asti Docg

€ 20

**AZIENDA AGRICOLA ADRIANO MARCO E VITTORIO**

Vino Spumante Metodo Charmat o Martinotti - **Dolce**

UVA: Moscato

REGIONE: PIEMONTE

CARATTERISTICA / STILE: Dolce e Aromatico.

