

CHAMPAGNE

90€



CHAMPAGNE

Billecart Salmon Champagne Brut Reserve

Billecart Salmon - Francia - Champagne

Uve: Pinot Meunier 40%, Pinot Noir 30%, Chardonnay 30% Champagne dai riflessi giallo oro pallido, dalle bollicine fini e dalla spuma abbondante e persistente. Al naso si rivela maturo, dalle sensazioni floreali a cui si accompagnano sentori di frutta fresca e pera. Al palato si stende schietto e preciso, con un'eccezionale sensazione di freschezza, e dal bouquet ricco, frutto dell'invecchiamento in cantine tradizionali.

Affinamento: 5-6 anni.

12% vol. · 75 cl

80€



Laurent-Perrier Champagne Cuvée Brut

Laurent-Perrier - Francia - Champagne

Uve: Chardonnay 55%, Pinot Nero 35%, Pinot Meunier 10% Champagne oro pallido con perlage finissimo e schiuma persistente. Al naso rivela delicati aromi di agrumi freschi e fiori bianchi a cui si uniscono scie di frutta bianca con ricordi di pesca. Al palato si presenta in perfetto equilibrio tra freschezza e finezza, elegante e persistente.

Affinamento: almeno 4 anni in bottiglia sui propri lieviti.

12% vol. · 75 cl

110€



Perrier-Jouet Champagne Blanc de Blancs

Perrier-Jouet - Francia - Champagne

Uve: Chardonnay 100%

Champagne chiaro e luminoso al naso rivela delicati aromi floreali di sambuco e caprifoglio a cui si uniscono note golose di brioche e burro, accenni morbidi di fiori d'acacia e mandorle ed eleganti scie minerali. Al palato si presenta ricco e cremoso, dalla bollicina fascinosa e dal sorso sapido e raffinato.

Affinamento: 3 anni sui lieviti.

12% vol. · 75 cl

80€



Ruinart Champagne R Brut

Ruinart - Francia - Champagne

Uve: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay Champagne giallo dorato lascia emergere al naso aromi di mela renetta, albicocca, nocciola e mandorle verdi a cui si uniscono più delicati accenni di fiore di sambuco, brioche e biscotti. Al palato si stende con un sorso rotondo e armonioso, dai ricordi di frutta gialla matura e dalla nota finale piacevolmente fresca.

Affinamento: fino a 3 anni.

12% vol. · 75 cl

120€



Ruinart Champagne Blanc de Blanc

Ruinart - Francia - Champagne

Uve: Chardonnay 100% Champagne dorato pallido rivela intensi aromi di frutta fresca come limoni maturi, succose pere e pesche appena raccolte. Seguono sentori di magnolia, più floreali ed eleganti, a cui si uniscono tocchi di zenzero e bacche rosa. Di vivace freschezza, dal corpo avvolgente e rotondo e dal finale minerale persistente.

Affinamento: fino a 3 anni.

12,5% vol. · 75 cl

350€



Dom Perignon Champagne Brut
Dom Perignon - Francia - Champagne

Uve: Pinot Noir, Chardonnay

Champagne luminoso dal perlage finissimo e persistente. Rivela sentori dapprima floreali ed agrumati per schiudere presto note di anice e menta unite ad effluvi speziati e tostati. Acidulo ma dall'eleganza e dall'armonia seducenti con sensazioni finali fumé. Fine, puro, profondo ed equilibrato. Una leggenda.

Affinamento: non meno di 8 anni sui lieviti.

12,5% vol. · 75 cl

400€



Louis Roederer Champagne Cristal
Louis Roederer - Francia - Champagne

Uve: Pinot Noir, Chardonnay

Champagne oro tenue dal perlage delicato. Al naso esprime un bouquet ampio e ricco con note soavi di frutta candita, fiori bianchi e frutta secca tostata. Al palato si stende morbido e cremoso, slanciato e deciso; il sorso è rotondo e fresco con sensazioni agrumate e floreali. Di ineccepibile armonia e di innegabile eleganza.

Affinamento: 6 anni, 8 mesi dopo lo sboccamento.

12% vol. · 75 cl

SPUMAN TI

25€



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry
Terra Serena - Veneto - Valdobbiadene

Uve: Glera 100%

Prosecco giallo paglierino dal perlage fine, dal bouquet floreale e dalle note fruttate con sfumature minerali. Fresco, particolarmente sapido e di ottima persistenza.

11% vol. · 75 cl

30€



Prosecco Rosé extra dry
Savian - Veneto

Uve: Pinot Noir 10%, Glera 90%

Colore rosa cipria delicato con numerose, fini bollicine che ne esaltano la luminosità. All'olfatto eleganti profumi floreali di petalo di rosa, peonia e piccoli frutti a bacca rossa come il lampone a seguire litchi e papaia. Al palato avvolgente e delicato, raffinato nell'equilibrio e nei ritorni olfattivi fruttati e sapido-minerali che rincorrono una freschezza mai aggressiva. Gradevole il finale fresco e fruttato di lampone.

11% vol. · 75 cl

38€



Ottorose Metodo Classico
Carvinea - Beppe Di Maria

Uve: 100% Ottavianello

Spuma soffice con perlage a grana finissima. Il colore è un rosa caratteristico delle uve. Il profumo è delicato, caratterizzato da note di caramello. Al gusto esprime eleganza, accompagnata da gradevole freschezza e da piacevole cremosità della bollicina.

12,5% vol. · 75 cl

25€



Valdobbiadene Prosecco

Superiore DOCG Brut - Jeio

Uve: Verdiso, pinot bianco, chardonnay

Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut di Jeio è prodotto con uve selezionate dalle colline di Conegliano, terroir da cui deriva la sua particolare mineralità, e da quelle di Valdobbiadene, luogo che dona croccantezza, acidità e freschezza. Un Prosecco particolarmente fine, deciso ed elegante, che al suo interno prevede piccole quote di verdiso e in percentuale minore di pinot bianco e chardonnay

12,5% vol. · 75 cl

22€



Lambrusco Grasparossa Castelvetro DOC Passanello 2025

Uve: Lambrusco Grasparossa 100%

Colore rosso violaceo. Vinoso con sentori di fragoline di bosco, geranio, lampone; Si presenta secco, fresco e sapido, al palato ha una piacevole effervescenza. Equilibrata tannicità tipica del Grasparossa, con piacevole nota amara nel finale

Affinamento: minimo 24 mesi in bottiglia.

13% vol. · 75 cl

36€



D'Araprì Pas Dosé

D'Araprì - Puglia - San Severo

Uve: Bombino Bianco, Pinot Nero

Spumante dal colore giallo paglierino carico con riflessi dorati e dal perlage fine. Elegante e ricco rivela all'olfatto note tostate di pane e sentori di pasticceria. Al palato risulta secco, armonico, dal corpo fresco e dalla sottile cremosità.

Affinamento: minimo 30 mesi in bottiglia.

12,5% vol. · 75 cl

45€



D'Araprì Brut Rosé

D'Araprì - Puglia - San Severo

Uve: Montepulciano, Pinot Nero Spumante rosato, dalla spuma morbida e dal perlage fine. Rivela profumi freschi, dolci e ampi, con sentori di fiori e note delicate di pane, tostatura e frutta matura. Secco seppur rotondo, sapido, dal corpo equilibrato e dalla beva piacevole.

Affinamento: minimo 24 mesi in bottiglia.

13% vol. · 75 cl

50€



Franciacorta Rosé Extra Brut Barone Pizzini

Uve: Pinot Nero 100%

spumante vivace, intenso e sensuale di Pinot Nero, maturato sui lieviti in bottiglia per almeno 30 mesi. Sentori avvolgenti di frutti di bosco, agrumi e cassis introducono a un sorso fresco, succoso e agrumato, di grande pulizia aromatica.

Affinamento: 30 mesi sui lieviti.

12% vol. · 75 cl

38€



Franciacorta Extra Brut 'Golf 1927' Barone Pizzini

.....

Uve: Chardonnay 95%, Pinot Nero 5%

Il Franciacorta "Golf 1927" è uno spumante celebrativo dedicato al Barone Edoardo Pizzini, fondatore di uno dei primi impianti per il gioco del golf. Il bouquet emana profumi minerali e floreali, con delicate note di miele e crosta di pane. Il sorso è elegante, cremoso, fresco e minerale, di ottimo equilibrio e gran classe. Vino Biologico

Affinamento: 24 mesi sui lieviti, poi alcuni mesi in bottiglia.
12% vol. - 75 cl

48€



Franciacorta Dosaggio Zero 'Animante' Barone Pizzini

.....

Uve: Chardonnay 77%, Pinot Nero 17%, Pinot Bianco 3%, Erbatat 3%

Franciacorta di bella complessità, affinato sui lieviti in bottiglia per 20-30 mesi. Note floreali e fruttate si integrano a nuance di miele e canditi in un sorso morbido, cremoso, equilibrato e fragrante.

Affinamento: 24 mesi sui lieviti, poi alcuni mesi in bottiglia.

12% vol. - 75 cl

55€



Brut Franciacorta Docg

Contadi Castaldi - Lombardia - Franciacorta

.....

Uve: Chardonnay 75%, Pinot Bianco 3%, Pinot Nero 22%

Franciacorta Extra Brut fresco e vivace di grande piacevolezza aromatica, affinato per circa 25 mesi sui lieviti in bottiglia. Fragranze fruttate di pesca, fiori, agrumi si integrano a note di panificazione e mandorle tostate: un simbolo della Franciacorta

Affinamento: Mediamente 25 mesi

12,5% vol. - 75 cl

50€



Alma Grande Cuvée Franciacorta Docg Brut

Bellavista - Lombardia - Franciacorta

.....

Uve: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77%, Pinot Bianco 1%

Spumante giallo luminoso dalla spuma esuberante, dal perlage finissimo e dal profumo dolce e invitante di frutta matura e pasticceria. Elegante, leggero, cremoso e armonico.

Affinamento: almeno 40 mesi a partire dalla vendemmia.

12,5% vol. - 75 cl

60€



Bellavista Grande Cuvée Rosè Franciacorta Docg Brut

Monzio Compagnoni - Lombardia - Franciacorta

.....

Uve: Chardonnay 62%, Pinot Nero 38% Spumante elegante, piacevole e seducente, affinato sulle fecce per 36 mesi. Fragole selvatiche, petali di rosa, mele e agrumi conquistano l'olfatto e si fondono in un gusto fresco e avvolgente

Affinamento: 36 mesi sui lieviti, poi alcuni mesi in bottiglia.

12,5% vol. - 75 cl