



RUGGERI

VALDOBBIADENE

CARTIZZE BRUT **VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE** **DOCG BRUT MILLESIMATO**

Il colore giallo paglierino brillante, ravvivato da tenui sfumature verdoline, ci svela subito la sua eleganza, confermata da un persistente perlage e dai sentori di pera estiva e fiori di campo. In bocca mostra un perfetto equilibrio tra acidità e note minerali, regalandoci un lungo finale.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max 15%).

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo oppure in accompagnamento a piatti a base di pesce, crostacei e molluschi, come risotti ai frutti di mare, sushi, tartare di mare e ai pesci marinati.

Delizioso l'abbinamento con cuscus e verdure croccanti.





RUGGERI

VALDOBBIADENE

GIUSTINO B. **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE** **DOCG EXTRA DRY MILLESIMATO**

Lo sguardo è conquistato all'istante dal suo colore giallo paglierino intenso e dalla spuma fine e persistente.

Al naso dona sentori di pesca e mela gialla, fiori d'acacia e delicate sfumature di pompelmo rosa, per un bouquet straordinariamente ampio e complesso. Ricco ed armonico, in bocca rivela tutto il suo equilibrio e la sua eleganza.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max 15%).

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Tutte le occasioni di aperitivo e brindisi, accompagnato a stuzzichini o pasticcini salati. Si abbina perfettamente a piatti leggeri e delicati, in particolare alle specialità di pesce.





RUGGERI

VALDOBBIADENE

GIALLO'ORO **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE** **DOCG EXTRA DRY**

Limpido e brillante, il suo colore giallo paglierino tenue è ravvivato da un minuto e prolungato perlage.

Al naso si colgono netti i sentori di mela gialla e fiori di acacia, in bocca è nitido e asciutto, mentre la sua freschezza dona eleganza e spessore alla struttura del vino.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max 15%).

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Eccellente aperitivo, ideale per le occasioni di festa; si abbina perfettamente a piatti a base di verdure, carni bianche e a formaggi delicati. Ottimo con specialità per pesce, come gli scampi crudi.





RUGGERI

VALDOBBIADENE

SALTÈR

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG EXTRA BRUT

Ha colore giallo paglierino dai riflessi verdolini e una spuma soffice e compatta, sostenuta da un esuberante e sottile perlage.

Al naso ci sorprende con il suo bouquet floreale che sfuma in sentori di mela verde e pera Williams. In bocca è asciutto con un finale lungo e deciso.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max 15%).

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Ottimo sia come aperitivo che per accompagnare il pasto. Ideale con piatti a base di pesce, si abbina bene a preparazioni leggere con verdure, carni bianche ed è eccellente se accompagnata alla tempura.





RUGGERI

VALDOBBIADENE

QUARTESE **VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE** **DOCG BRUT**

In controtuce si apprezza il suo perlage intenso e sottile, il suo colore che vira al verde brillante e la sua spuma compatta. Al naso richiama la primavera inoltrata con i suoi sentori di pesca e mela gialla mentre al gusto è armonico, piacevolmente sapido e acidulo.

Vitigno: Glera (min. 85%) e altre varietà di uve bianche del territorio (max 15%).

Alcool: 11,5%

Temperatura di servizio: 5-7°, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Ottimo aperitivo ed eccellente a tutto pasto. E' particolarmente indicato con filetti di branzino ed orata e ben si accompagna a frutti di mare, crostacei e primi piatti delicati.






ANDREOLA
Prosecco in Valdobbiadene



PROSECCO - SPUMANTE



L'Elvira
Vino Spumante
Brut



Borgofulvia
Vino Spumante
Brut



Nuà
Vino Spumante
Brut



Duca di Salaparuta
Spumante Brut



Pietro Toso
Brut Millesimato



Toso
Prosecco
Millesimato



Millage
Valdobbiadene
Superiore
Extra Dry
D.O.C.G.



075 Carati
Millesimato



Cà di Rajo
Extra Dry
D.O.C.

20cl



La Marca
Prosecco Treviso
Extra Dry
D.O.C.



La Marca
Prosecco Treviso
Brut
D.O.C.



La Marca
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Extra Dry
D.O.C.G.



La Marca
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Brut
D.O.C.G.



La Marca
Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore
Cuvée Dry
D.O.C.G.



Prosecco D.O.C. Treviso

Extra Brut

Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Asciutto ma aromatico, il Prosecco extra brut rappresenta la più genuina espressione dell'uva Glera. Gradito calice di brindisi, si sposa con delicatezza a sfiziose crudité, antipasti e primi di pesce.



Prosecco D.O.C. Treviso

Brut

Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Ottima bollicina da consumarsi a tutto pasto, accompagna con particolare eleganza i primi piatti, le carni leggere e le pietanze a base di pesce.



Prosecco D.O.C. Treviso

Extra Dry

Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Un Prosecco di grande freschezza, estremamente versatile e beverino. È ideale per l'aperitivo, anche in abbinamento a cicchetti e sfiziosi antipasti.



Treviso D.O.C. Rosé

Brut Millesimato

Vitigno: Glera, Pinot Noir.

Abbinamenti: Ottima bollicina da brindisi ed aperitivo, si adatta con eleganza ad eventi e occasioni speciali. Perfetto anche in accompagnamento ad antipasti di mare.



**Cuvee
Blanc de Blancs**
Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Può essere gustato sia come aperitivo che come accompagnamento a carni bianche e portate di pesce.



**Prosecco D.O.C. Treviso
Frizzante Spago**
Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Una bollicina semplice e versatile, per tutti i giorni e tutte le occasioni. Estremamente beverino, è un'allegria proposta a tutto pasto e un perfetto compagno per una serata fra amici.



**Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.
Brut**
Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Grazie al basso residuo zuccherino è ottimo come aperitivo ma anche a tutto pasto, in accompagnamento a piatti delicati a base di pesce e frutti di mare.



**Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.
Extra Dry**
Vitigno: Glera.

Abbinamenti: Delicato e armonico, questo Prosecco Superiore si adatta con classe ad ogni momento di celebrazione. Perfetto per sfiziosi aperitivi.

FERRARI



Maximum Demi Sec

Trento D.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: La maggior dotazione zuccherina permette al Demi-Sec di accostarsi in maniera eccezionale a portate di dessert sia secchi sia cremosi. Ottimo per le torte da cerimonia con crema e frutta.



Maximum Rosé

Trento D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay.

Abbinamenti: Ottimo con la carne in umido oppure ai ferri, soprattutto pollame. Si abbina a primi piatti con sugo e verdure.



Maximum Blanc de Blanc

Trento D.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Ottimo vino da tutto pasto, si abbina sia ai piatti leggeri di verdure sia a quelli più strutturati di carne e di pesce.

SPUMANTE



Perlé Rosé

Trento D.O.C.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Abbinamenti: Antipasti di terra, Primi di terra.



Perlé

Trento D.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Antipasti di crudità di mare e carpacci, primi come risotto alle seppioline e zafferano o secondi come spigola o sogliola alla mugnaia.



Giulio Ferrari

Trento D.O.C.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Splendido a tutto pasto, Ferrari consiglia l'abbinamento con una mozzarella in carrozza o con una grande zuppa di pesce.



Giulio Ferrari

Rosé Trento D.O.C.

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Abbinamenti: Crudità di pesce, Formaggi stagionati, Pesce e crostacei al vapore e Risotto ai frutti di mare.

SANTERO



**Santero
Gran Dessert**



**958 Santero
Blue Moscato**



**958 Santero
Moscato &
Pesca**



**958 Santero
Moscato &
Fragola**



**958 Santero
Analcolico**

PROSECCO - SPUMANTE



**Zonin
Prosecco
Extra Dry
20CL**



**Toso Festoso
Asti
D.O.C.G.**



**Toso Vanitoso
Brachetto D'acqui
D.O.C.G.**



**Fiocco di Vite
Moscato D'Asti
D.O.C.G.**



**Morra
Gran Dessert
Spumante Dolce**



1,5 Lt. Magnum

3 Lt. Jeroboam

6 Lt. Matusalem



1,5 Lt. Magnum

3 Lt. Jeroboam

6 Lt. Matusalem



Opposé

Cuvée Millesimata D.O.C.G.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: Questo vino può essere accompagnato a piatti nobili della cucina di mare o di terra: primi piatti con sughi ricchi a base di pollame e selvaggina da piuma, oppure saporiti sughi di pesce.



Natura

Cuvée Millesimata D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Abbinamenti: Questo vino può essere accompagnato a piatti nobili della cucina di mare o di terra: primi piatti con sughi ricchi a base di pollame e selvaggina da piuma, oppure saporiti sughi di pesce.



Sempiterre

Cuvée Brut D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Abbinamenti: Adatto a ogni occasione e a ogni compagnia, accompagna con fierezza gli aperitivi più svariati, ma anche preparazioni più impegnative, in particolare i pesci d'acqua dolce.

1.5 Lt

3 Lt

6 Lt



Rosé

Cuvée Millesimata D.O.C.G.

Vitigno: Pinot Nero.

Abbinamenti: È vino dalla grande bevibilità nonostante la struttura piena, certamente un valido sostituto ai vini rossi su preparazioni di carni rosse, magari con cotture brevi o lievi marinature; da provare anche su risotti a base di prodotti della pesca.



Satén

Cuvée Millesimata Brut D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Grazie alla sua morbidezza può sostenere qualunque abbinamento, in particolare quelli dai sapori decisi: il pesce azzurro, oppure le regine tra i molluschi, le ostriche.



Extra Brut

Franciacorta D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero

Abbinamenti: Aperitivi, Carni bianche, Pesce, Primi piatti, Formaggi freschi



Rosé

Franciacorta D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Abbinamenti: Aperitivo, perfetto accompagnamento per piccoli assaggi di sushi di tonno e di salmone.



Satèn

Franciacorta D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay.

Abbinamenti: Aperitivo, perfetto accompagnamento per un piatto di salumi misti.



61 Nature Brut

Millesimato D.O.C.G.

Vitigno: Chardonnay e Pinot Nero.

Abbinamenti: Consigliabile a tutto pasto, antipasti importanti, secondi di pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.



61 Nature Rosé

Millesimato D.O.C.G.

Vitigno:

Abbinamenti: Secondi di pesce, le carni bianche e i formaggi di media stagionatura.

BERLUCCHI

FRANCIACORTA




Guido Berlucci
BERLUCCHI
 FRANCIACORTA





Cesarini Sforza
Classico Trento
Brut D.O.C.

Cremant de Limoux "An 825"
Brut rosè

è ottenuto con assemblaggio di Chardonnay, Chenin blanc e Pinot noir. Si presenta rosa salmone con bollicina fine. Al naso ha note di fragola, mandarino e petali di rosa. Fresco e succoso, con ottima chiusura agrumata.

Abbinamento: Cibi Speziati e piccanti, Crostacei, Formaggi freschi, Formaggi stagionati e Pesce saporito.



Cremant de Limoux "An 825"
Brut

è un metodo classico prodotto da uve Chardonnay, Chenin blanc e Pinot noir. Alla vista è giallo paglierino con bollicina fine e persistente. Al naso ha sentori di mela verde, scorza di limone e fiori bianchi. Al palato è fresco, con bollicina elegante e finale giocato sull'agrumo che pulisce il palato.

Abbinamento: Cibi Speziati e piccanti, Crostacei, Formaggi freschi, Formaggi stagionati e Pesce saporito.

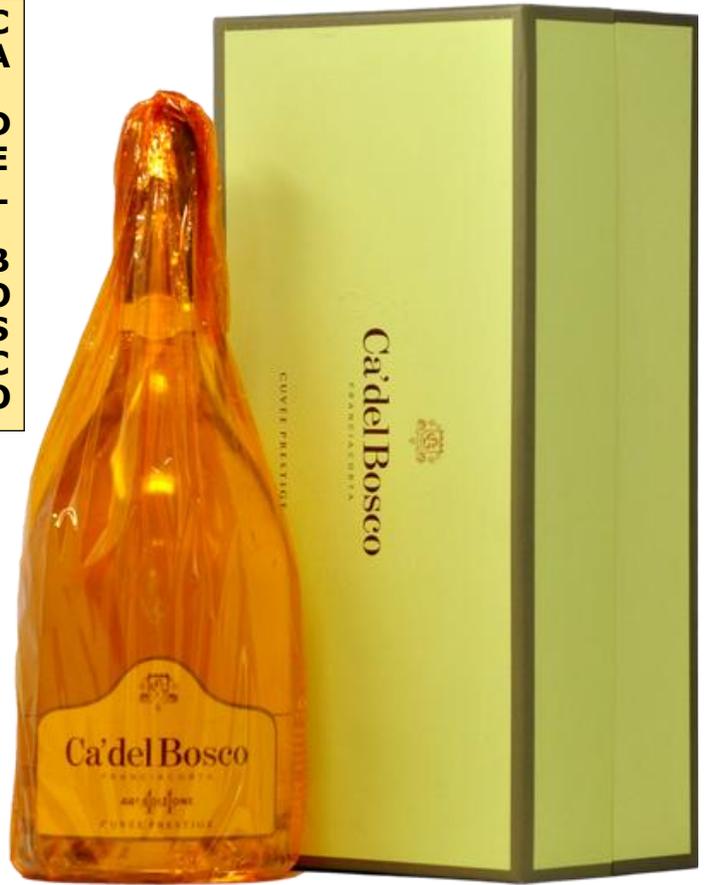


B
E
L
L
A
V
I
S
T
A



Grande Cuvée

C
A
D
E
L
B
O
S
C
O



**Cuvée Prestige
Brut**

F
R
A
N
C
I
A
C
O
R
T
A

C
A
D
E
L
B
O
S
C
O



**Cuvée Prestige
Brut**



**Cuvée Prestige
Rosé**

C
A
D
E
L
B
O
S
C
O



EXTRA BRUT



SATEN

F
R
A
N
C
I
A
C
O
R
T
A



Ca'del Bosco



DOSAGE ZERO



ANNAMARIA CLEMENTI CUVÉE



V
E
U
V
E
C
L
I
C
Q
U
O
T



**Veuve Clicquot
Rich**



**Veuve Clicquot
Cuvée
Saint-Petersbourg**

C
H
A
M
P
A
G
N
E

J
A
C
Q
U
A
R
T



**Jacquart
Mosaïque Brut**

A
Y
A
L
A



**Ayala
Brut Majeur
Magnum**

TAITTINGER



Taittinger
Reims
Cuvée Prestige

CHAMPAGNE



Taittinger
'Les Folies de la Marquetterie'



Taittinger
Brut Prestige



Taittinger
Rosé Prestige



Lanson
Brut Black Label



Lanson
Le Rosé

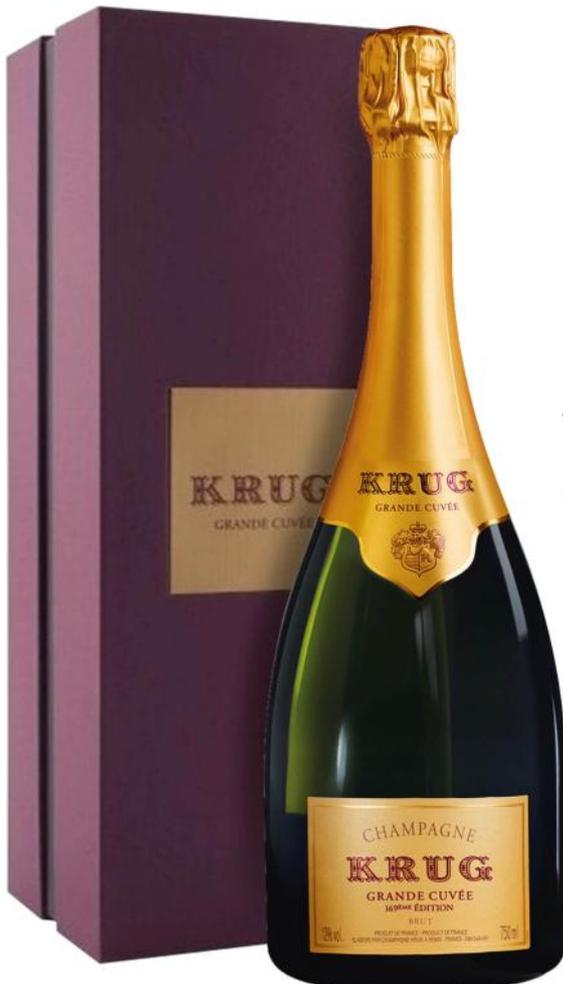


Lanson
Le Blanc De Blancs



Lanson
Le Black Reserve

CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE



KRUG
CHAMPAGNE



**Collet
Blanc de Blancs**



**Collet
Brut**



**Collet
Brut Rosé**



**Perrier-Jouët
Grand Brut**



**Perrier-Jouët
Blason Rosé**

**C
H
A
M
P
A
G
N
E**



**Perrier-Jouët
Blanc de Blancs**



**Perrier-Jouët
Belle Epoque**



**Perrier-Jouët
Belle Epoque
Rose**



**Moët & Chandon
Ice Imperial**



**Moët & Chandon
N.I.R.
Dry Rosé**



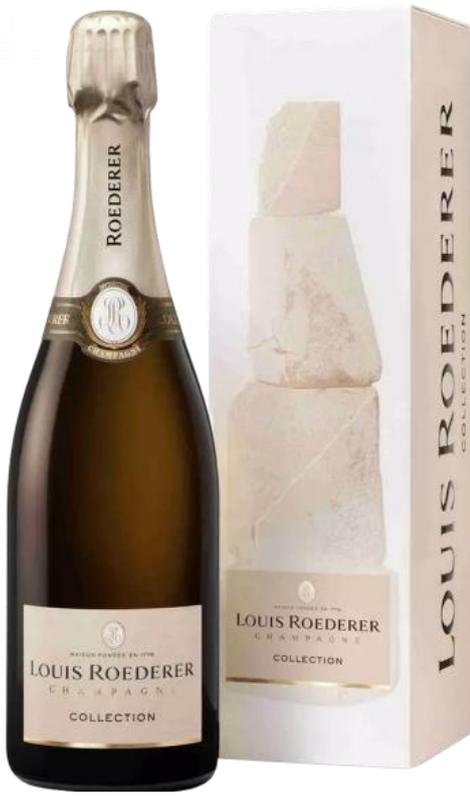
**Moët & Chandon
Ice Imperial Rosé**



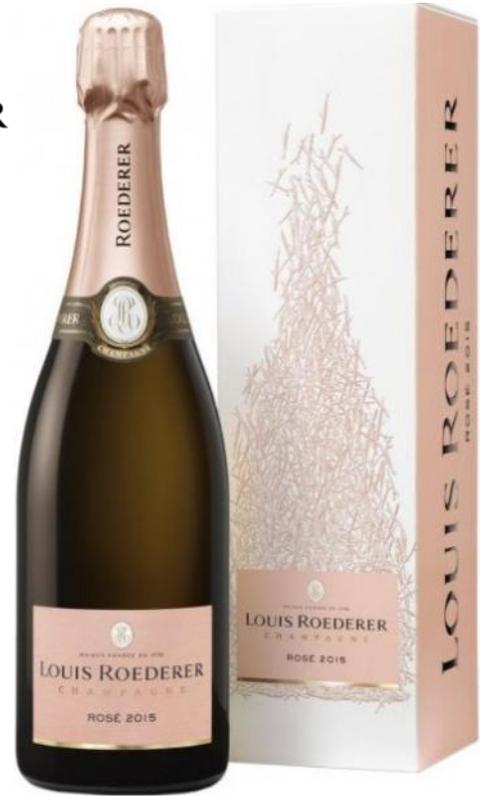
**Moët & Chandon
Reserve Imperial**



**Moët & Chandon
Rosé Imperial**



MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
C H A M P A G N E

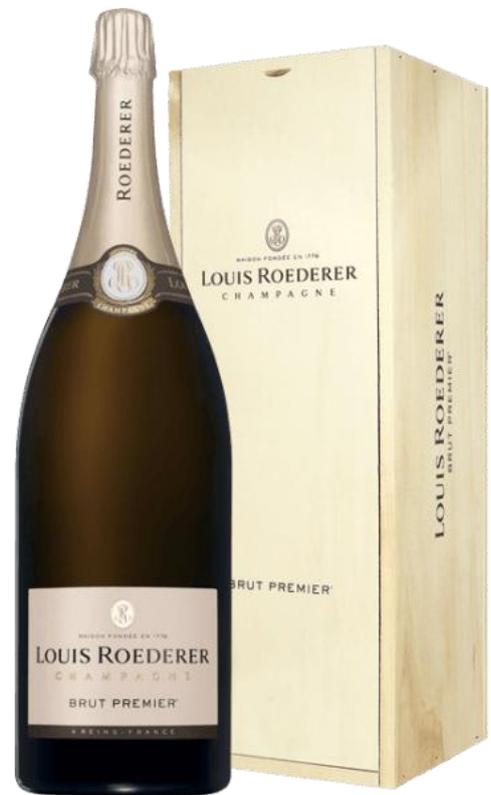


**Louis Roederer
Collection 243**

**Louis Roederer
Rosè**



**Louis Roederer
Collection 242
Magnum**



**Louis Roederer
Brut Premier**



**Louis Roederer
Cristal**



LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE



**Louis Roederer
Cristal Rose**


ARMAND DE BRIGNAC
CHAMPAGNE



**Armand De Brignac
Gold Brut**



**Ruinart
Brut**



**Ruinart
Rosé**



**G.H. Mum
Ice Xtra
Demi-Sec**



**Joseph Perrier
Brut Cuvée Royale**



**Bolinger
PN**



**Henri Giraud
Argonne 2008**



**Henri Giraud
Aÿ Grand Cru Fût De Chêne Brut**



**Henri Giraud
Argonne 2011**

**D
O
M
P
E
R
I
G
N
O
N**



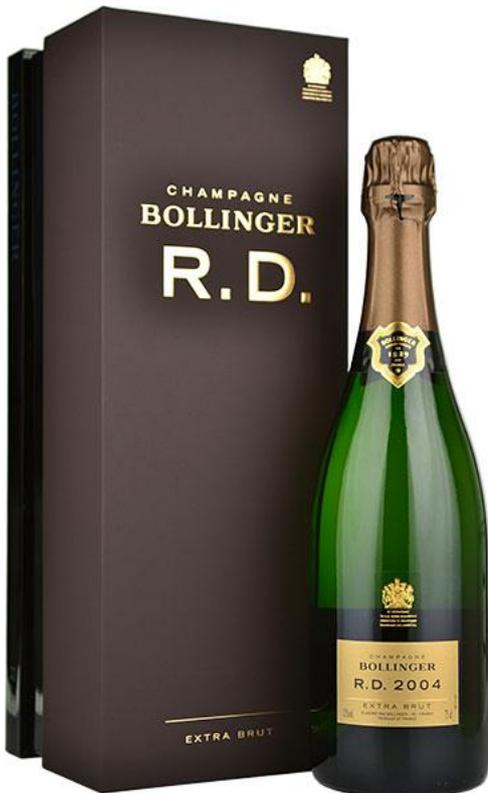
**Dom Pérignon
Vintage Luminous**



**Dom Pérignon
Vintage**

**C
H
A
M
P
A
G
N
E**

**B
O
L
L
I
N
G
E
R**



**Bollinger R.D.
Extra Brut**

**M
O
N
O
P
O
L
E**



**Monopole Heidsieck
Blue Top**