BOLLICINE

FRANCIACORTA SATEN D.O.C.
Cantina: CORNALETTO - Uve: Chardonnay e Pinot Bianco - 13% € 60,00
Giallo paglierino brillante e una spuma gentile e persistente. Al naso note floreali si intrecciano a sentori di frutta matura e lievi accenni di crosta di pane. Al la sua setosità avvolgente e la freschezza lasciano un ricordo persistente di eleganza e raffinatezza.

FRANCIACORTA BRUT
Cantina: ELISABETTA ABRAMI - Uve: Chardonnay, Pinot Nero - 12.5% € 45,00
Profumo che rievoca la crosta del pane con note tostate e un colore giallo paglierino con bollicine fini e persistenti.

FRANCIACORTA BRUT D.O.C.G.
Cantina: CORNALETTO - Uve: Chardonnay Pinot Nero e Pinot Bianco - 12.5% € 50,00
Giallo paglierino brillante, impreziosito da un perlage fine. Profumi di agrumi, mela verde e sentori di crosta di pane. Il gusto è fresco, equilibrato e vibrante, con una piacevole sapidità che lo rende persistente.

TRENTO MILLESIMATO BRUT SA RÒ FRANCA
Cantina: GUIDO FENDI - Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Glera - 12.5%
Colore oro verde con bollicine sottili e molto persistenti, al naso presenta un intrigante bagaglio olfattivo improntato su note di biscotto, scorza d'agrume e vaniglia, accenni floreali di mimosa e magnolia e poi ancora pistacchio e ananas. Assaggio scoppiettante, dalla croccante effervescenza e dalla giusta sapidità, entrambe condite da una freschezza agrumata che equilibra il palato rendendo il sorso succoso e saporito. € 55,00

TRENTO ROSÉ BRUT SA RÒ FRANCA
Cantina: GUIDO FENDI - Uve: Chardonnay, Pinot Nero, Glera - 12.5%
Colore rosa buccia di cipolla punteggiato da un perlate sottilissimo, al naso schiude toni floreali di rosa, fragola di bosco e lampone, a seguire yogurt ai frutti di bosco e fiori di campo, con rifinitura dai tocchi di panificazione, lievito e croissant. Assaggio fresco, schietto, franco, con decisa sapidità e corroborante morbidezza che conduce ad un lungo finale di pane integrale. € 55,00

PIANCASTELLO ZERO TRENTO D.O.C. 2016
Cantina: ENDRIZZI - Uve: Chardonnay, Pinot Nero - 13% € 40,00

VALDOBIADENE CARTIZZE (METODO CHARMAT)
Cantina: COL VETORAZ - Uve: Glera - 11.5%
Perlage fine e persistente. All'olfatto richiami floreali e fruttati. Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo. € 50,00

VALDOBBIADENE EXTRA BRUT PIONERE GEMIN
Cantina: GEMIN - Uve: Glera - 12%
Il Pioniere presente delle note aromatiche particolari che variano dal sentore della crosta di pane, alla crema pasticceri e alla vaniglia. A retrogusto è possibile individuare una nota di erbe aromatiche accompagnate da sentori minerari e una spiccata acidità che garantisce la freschezza del vino nel tempo. € 35,00

VALDOBIADENE BRUT (METODO CHARMAT)
Cantina: COL VETORAZ - Uve: Glera -11.5%
Perlage fine e persistente. All'olfatto richiami floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati. Asciutto e sapido. € 35,00

VALDOBBIADENE EXTRA DRY D.O.C.G GEMIN
Cantina: GEMIN - Uve: Glera - 12%
A naso una esplosione di fiori di pesco e frutta fresca, aromi che si riconfermano nell'assaggio in bocca, dove il gusto dolce della frutta matura viene percepito sul punto più estremo della lingua lasciando un intenso aroma dalle sensazioni piacevoli. € 25,00

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT D.O.C.G. GEMIN
Cantina: GEMIN - Uve: Glera - 12%
Il Valdobbidene D.O.C.G. Brut presenta un intenso profumo di mela verde non ancora matura, che presenta connotati di freschezza e acidità perfettamente bilanciati. A bocca vi è uno spiccato aroma di polpa di mela e pera, il cui frutto è stato raccolto poco prima del termine della maturazione. € 25,00

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO
Cantina: GEMIN - Uve: 100% Glera - 12%
Colore Paglierino brillante, profumo gentile e fresco. Perlage fine e persistente. € 18,00

PROSECCO DOC EXTRA DRY
Cantina: COL SANDAGO - Uve: € 27,00
Mgnum 1,5 Lt

PROSECCO VIGNA DEL CUC BRUT
Cantina: COL SANDAGO - Uve: € 27,00
Mgnum 1,5 Lt

TALLERO VINO SPUMANTE CUVEÉ EXTRA DRY
Cantina: Cantine Riunite di San Prospero - Uve: Glera - 11%
Fresco e fruttato con note di mela verde, pera e sfumature floreali o di albicocca e miele € 15,00