

BOLLICINE PER TUTTI



● **Vino Spumante Docg**

Bio Da uve Chardonnay 100% di vigneti lavorati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Elegante, morbido e fresco al palato, con sentori di pesca (Franciacorta Satén Docg, 1701, 75 cl, a circa 20 €).



● **Cartizze Docg**

Da uve coltivate nel cuore della denominazione arriva uno spumante ideale con i crostacei e la pasticceria leggera con frutta e creme fresche (Prosecco superiore di Cartizze Docg, Mionetto, 75 cl, a circa 15,50 €).



● **Vino Spumante Metodo Classico**

Riserva millesimata, da uve pinot nero del Trentino Alto Adige. Ottimo a tutta tavola, è ideale con carne bianca o rossa dal gusto netto e delicato (Imperiale Brut Riserva 2005, Villa Rinaldi, 75 cl, a 60 €).



● **Spumante Rosé Metodo Classico**

Il finissimo perlage e il bouquet ricco di profumi maturi e persistenti lo rendono adatto a ogni piatto e ogni occasione (Rosé Metodo Classico di Marramiero, 75 cl, a partire da 22 €).



● **Moscato Dolce Docg**

Vino spumante espressione del territorio friulano delle Grave, è perfetto per brindare in allegria con panettone e pandoro (Moscato D'Asti Docg, Cantina Vini La Delizia, 75 cl, da 6 €).