

# CATALOGO SPUMANTI 2025



# spumanti

## SP. CIDE MIA PASSION CUVÉE' 75cl.

Brut

### CUVÉE'

VITIGNI: Glera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si presta perfettamente agli antipasti, ai risotti delicati, al pesce e alla carne bianca; buon accoppiamento con il dessert se si preferisce un vino secco al dolce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 825600

## SP. MASCHIO DEI CAVALIERI SHAH MAT 75cl.

Extra Dry

### CUVÉE'

VITIGNI: Uve a bacca bianca  
VINIFICAZIONE: Attenta selezione dei mosti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ottimo per ogni occasione, è ideale con primi piatti a base di verdure e pesce. Sa sorprendere anche con dolci da forno e dessert a base di frutta.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 815540

## SP. CAVIT MÜLLER THURGAU 75cl.

I.G.T. Brut MILLESIMATO

### CUVÉE'

VITIGNI: Müller Thurgau 100%  
VINIFICAZIONE: La vendemmia viene effettuata manualmente; la pigiatura soffice con breve macerazione a freddo a contatto delle bucce; la vinificazione in bianco a temperatura controllata.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 810500

## SP. MIONETTO "MO" CUVÉE' BLANC 75cl.

Extra dry

### CUVÉE'

VITIGNI: Blend di uve bianche.  
VINIFICAZIONE: In bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Si abbina in modo versatile con antipasti e stuzzichini di formaggi e verdure, con piatti a base di pesce come risotti, paste o grigliate.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832523

## SP. MIONETTO SERGIO "MO" CUVÉE' 75cl.

Extra Dry

### CUVÉE'

VITIGNI: Blend di uve bianche.  
VINIFICAZIONE: Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie alla sua moderata alcolicità e versatilità è ideale in ogni occasione. Predilige piatti semplici e leggeri tipici della cucina primaverile, a base di pesce o verdure come le fettuccine al tonno e friggittelli o l'insalata fredda di orzo, gamberi e asparagi. Ottimo per il momento dell'aperitivo in accompagnamento a torte salate, o al finger food più delicato come i vol-au-vent ai gamberetti.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832510

## SP. CAVICCHIOLI VIGNA DEL CRISTO 75cl.

D.O.C. Brut - Lambrusco Sorbara -

### CUVÉE'

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara.  
VINIFICAZIONE: Le uve raccolte manualmente, sono pigiate in modo soffice e vengono raffreddate in piccole vasche a bassa temperatura per 2-3 giorni.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Piacevole al calice inaperitivo regala una degustazione indimenticabile con i frutti del mare: dalle crudité di pesce, ai crostacei, fino a sorprendere con un ricco vas-soio di ostriche.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 815571

# spumanti

## SP. VIEBULLA METODO CLASSICO 75cl.

Brut

### CUVEE'

VITIGNI: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 20%  
VINIFICAZIONE: Metodo classico con affinamento sui lieviti di oltre 30 mesi.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°  
ABBINAMENTI: Gamberoni rossi in camicia di lardo di Arnad su velluta di ceci o tartare di salmone al pepe rosa e pistacchi di Bronte tostati al profumo di arancia.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 863100

## SP. CIDE PROSECCO VILLA ARMELLINA 75cl

D.O.C. Extra dry

### PROSECCO

VITIGNI: Glera  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI:



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 825590

## SP. MASCHIO DEI CAVALIERI PROSECCO 75cl.

TREVISO D.O.C. Extra Dry

### PROSECCO

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: Direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Sinonimo di aperitivo, esprime le sue potenzialità anche con una cucina, semplice ma di qualità, a base di pesce. È perfetto nell'abbinamento con la frittura di mare.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 815530

## SP. LA DELIZIA PROSECCO NAONIS 75cl.

D.O.C. Extra Dry

### PROSECCO

VITIGNI: Glera 100%  
VINIFICAZIONE: Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°  
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, particolarmente indicato con piatti a base di pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 837500

4,28

## SP. FRATTINA PROSECCO 75cl.

D.O.C. Brut

### PROSECCO

VITIGNI: Glera 100%  
VINIFICAZIONE: La particolare fermentazione consente di ottenere un vino spumante gradevolmente fruttato e dal gusto vivace.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: È indicato come aperitivo, si sposa bene con antipasti freddi.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 826604

## SP. MIONETTO PROSECCO TREVISO 75cl.

D.O.C. Extra dry

### PROSECCO

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: Soffice pressatura delle uve e spumantizzato con il metodo Charmat.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo ed eccellente con antipasti di pesce, molluschi e crostacei. Accompagna la cucina primaverile.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832500



# spumanti

## SP. CIDE MIA PASSION PROSECCO VALDOBBIADENE

D.O.C.G. Extra dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: L'uva Glera viene raccolta a mano e portata in cantina, dove segue il processo della vinificazione in bianco: dopo una pressatura soffice, il mosto viene illimpidito e fatto fermentare a temperature controllate.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°  
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si presta perfettamente agli antipasti di pesce, ai risotti delicati, al pesce e alla carne bianca. Si presta come fine pasto con i dessert di frutta.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 825610

## SP. MASCHIO DEI CAVALLIERI PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl.

D.O.C.G. Extra Dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

Vitigno: 100% glera  
Aspetto: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli  
Profumo: intenso e fragrante con sentori di cedro candito e fiori di acacia  
Sapore: elegante, morbido e fruttato



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 815535

## SP. VALDO PROSECCO MARCA ORO 75cl.

D.O.C.G. Extra dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati ed a temperatura controllata.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-7°  
ABBINAMENTI: Eccellente aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto accompagnando cibi delicati soprattutto a base di pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 833500

## SP. BORTOLOMIOL AUDAX ZERO.3 75cl.

D.O.C.G. Extra Brut Millesimato

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTO: Questo spumante con un grado zuccherino che si avvicina molto allo zero, riesce perfettamente a sgrassare il palato ed è un ottimo abbinamento ai piatti di pesce. Perfetto come aperitivo, si abbina molto bene anche ai primi piatti e alla frittura.



METODO CHARMAT

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 864550

## SP. BORTOLOMIOL MAIOR 75cl.

D.O.C.G. Dry Millesimato

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTO: Senza dubbio è un vino da fine pasto e abbinabile con pasticceria non esageratamente dolce. Non vanno però assolutamente trascurati accostamenti con cibi salati. Perfetto è con la cucina speziata agrodolce tipicamente asiatica. Riesce infatti a ben gestire la componente piccante e acida di questi piatti assecondando allo stesso tempo la loro dolcezza. Per lo stesso motivo un bell'abbinamento territoriale è senz'altro con le sarde in saor fatte alla veneziana con pinoli e uvetta.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 864553

## SP. BORTOLOMIOL PRIOR 75cl.

D.O.C.G. Brut Millesimato

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTO: Per la sua freschezza bene si adatta come vino da aperitivo, con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva tipo insalata di pesce. Ottimo anche con crostini di lardo.



METODO CHARMAT

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 864551

# spumanti

## SP. BORTOLOMIOL SENIOR 75cl.

D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTO: È vino per tutte le occasioni: per aperitivo conviviale ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 864552

## SP. MIONETTO PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl

D.O.C.G. Extra dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: Per ottenere bollicine sottili e garbate, dopo un'accurata vinificazione in bianco, segue la frizzantatura in autoclave fino al raggiungimento di circa 2,5 atmosfere di pressione.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Si presta ad accompagnare aperitivi a base di formaggi freschi o di media stagionatura e insaccati regionali. Ottimo anche in abbinamento con piatti leggeri a base di pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832505

## SP. BORTOLOMIOL CARTIZZE 75cl.

D.O.C.G. Dry Millesimato

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

Un Superiore di Cartizze dal perlage finissimo e persistente; un invito a bere. Prima di gustarlo ci soffermiamo sui suoi profumi che esaltano la vocazione del Prosecco Superiore: la piacevolezza. Tra essi vi troviamo note di macedonia di frutta, nocciole, fiori dolci d'acacia ma soprattutto grande fusione di queste sensazioni. In bocca gli zuccheri tipici di questa tipologia sono compensati dalla freschezza e vi spicca una notevole densità e cremosità. Vino da grandi occasioni, da bere tranquillamente anche da solo anche se trova un ottimo connubio con la piccola pasticceria secca delicatamente dolce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 864560

## SP. MIONETTO CARTIZZE 75cl.

D.O.C.G. Dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: Accurata vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e spumantizzazione secondo il metodo Charmat.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Adatto alle grandi occasioni, accompagna in modo eccellente i dessert e la piccola pasticceria, come frolle, crostate e macedonie di frutta.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832530

## SP. BANFI ALTA LANGA 75cl

D.O.C. Brut Millesimato

### ALTA LANGA

VITIGNI: Pinot Nero (minimo 70%) e Chardonnay (massimo 30%)  
VINIFICAZIONE: Alla pressatura soffice delle uve, segue chiarifica statica del mosto, sottoposto esclusivamente a fermentazione a temperatura controllata (17° C). La cuvée è composta per almeno il 90% dal vino così ottenuto e per la restante parte dal vino dell'annata precedente, affinato in barriques di rovere francese. La fermentazione avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, con permanenza sui lieviti protratta per almeno 40 mesi. Remuage tradizionale su pupitre e dégorgement à la glace. Il dosaggio zuccherino è Extra Brut, intorno ai 4 g/l. Segue un ideale affina-



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 865100

## SP. BAROVIER TRENTO METODO CLASSICO 75cl

D.O.C. BRUT MILLESIMATO

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Chardonnay 100%  
VINIFICAZIONE: Spumantizzato secondo il disciplinare del Metodo Classico, affina per 36 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°  
ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti e primi piatti delicati.



METODO CLASSICO

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 815545

# spumanti

## SP. ROTARI ALPEREGIS TRENTO 75cl

D.O.C. Brut

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Chardonnay 100%  
VINIFICAZIONE: Spumantizzato secondo il disciplinare del Metodo Classico, affina per 36 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Aperitivo di classe superiore, presenta la struttura ideale anche per accompagnarsi a tutto pasto con primi elaborati e secondi di pesce.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 865500

## SP. FERRARI BRUT 75cl. astucciato

D.O.C.

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Chardonnay 100%  
VINIFICAZIONE: Media di 24 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ottimo in abbinamento ad antipasti di salumi alpini e formaggi stagionati, primi piatti come riso e pasta e secondi di pesce e carni bianche.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835495

## SP. FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS 75cl

D.O.C. Brut astucciato

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Chardonnay  
AFFINAMENTO: Oltre 30 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Aperitivi raffinati, pesce e salumi.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835500

## SP. FERRARI PERLE' astucciato 75cl.

D.O.C. Brut

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.  
AFFINAMENTO: Minimo 73 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Si presta per essere servito come aperitivo ma è perfetto anche a tutto pasto. Ottimo in abbinamento a piatti a base di pesce a carne bianca e con i crostacei sia cotti al vapore che alla griglia.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835520

## SP. FERRARI PERLE' BIANCO RISERVA 75cl

D.O.C. Brut millesimato astucciato

### TRENTO D.O.C.

ABBINAMENTI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.  
VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale. Durata della maturazione almeno 7 anni sui lieviti selezionati in proprie colture.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°  
ABBINAMENTI: Trota alla mugnaia.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835525

## SP. FERRARI RISERVA LUNELLI 75cl.

D.O.C. Extra Brut

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.  
VINIFICAZIONE: Minimo 69 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C  
ABBINAMENTI: Bollicina dalla grande ricchezza gustativa da apprezzare a tutto pasto.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835530

# spumanti

## SP. BERLUCCHI BRUT 75cl.

D.O.C.G. astucciato

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 90% e Pinot Nero 10%, proveniente dai più vocati vigneti dei 19 comuni della Franciacorta.

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice e progressiva dei grappoli con frazionamento dei mosti; fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci sapori e formaggi freschi.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 834500

## SP. CA' DEI FRATI CUVÉE' DEI FRATI 75cl.

Brut metodo classico

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Turbiana e Chardonnay  
VINIFICAZIONE: Pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce.



METODO CLASSICO

Gradi : 13,0 QxC: 6

Codice: 858100

## SP. CONTADI CASTALDI BRUT 75cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Decantazione statica a freddo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Aperitivo, formaggi freschi, stuzzichini, risotto ai frutti di mare, spaghetti alle vongole, ostriche, linguine al nero di seppia, risotto allo zafferano.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 857110

## SP. CONTADI CASTALDI SATEN astuccio 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: 30/36 mesi sui lieviti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ideale con il pesce crudo, non a caso risulta molto apprezzato con aperitivi a base di finger food di pesce oppure con sushi.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 857115

## SP. CONTADI CASTALDI ZERO MILL. 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut COFANETTO

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Nero  
AFFINAMENTO: Dopo la sboccatura vi è un'ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di 6 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

ABBINAMENTI: Ideale per l'aperitivo, accompagna anche una pizza margherita.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 857114

## SP. CENTINARI BRUT 75cl.

Franciacorta D.O.C.G. Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%

AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°

ABBINAMENTI: Crudi, tartare di scampi, gamberi e tonno, tartufo bianco e spaghetti ai ricci.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6

Codice: 863001

# spumanti

## SP. CENTINARI DOSAGE ZERO 75cl.

Franciacorta D.O.C.G.

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%  
AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°  
ABBINAMENTI: Cotolette del Lago D'Iseo con pesce persico, Insalata di Luccio con finocchietto fresco, guancia di maiale con salsa verde, manzo all'olio.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 863005

## SP. CENTINARI SATEN 75cl.

Franciacorta D.O.C.G. Millesimato

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%  
AFFINAMENTO: In bottiglia, per più di 42 mesi.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Risotti a base di pesce di mare, frittura croccante di moscardini.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 863010

## SP. CENTINARI TESTANERA 75cl. cassa legno

Franciacorta D.O.C.G. Brut RISERVA 2016

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%  
INVECCHIAMENTO: Affina per almeno 72 mesi sui lieviti, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Primi piatti a base di pesce o carni bianche, eccezionale con ostriche. Consigliato con tonno rosso croccante appena scottato e foie gras in glassa al Franciacorta.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 863050

## SP. ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 75cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.  
AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°  
ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustose ricette di mare o a piatti vegetariani.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857050

## SP. ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE 75cl. ASTUCCIATO

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.  
AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°  
ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto. agustose ricette di mare o a piatti vegetariani.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857050A

## SP. ALMA BELLAVISTA NON DOSATO ASTUCCIATO 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%  
AFFINAMENTO: 30 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Formaggi freschi, pasta al pesce in bianco, sushi e sashimi.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857055



# spumanti

## SP. ALMA BELLAVISTA SATEN 75cl. COFANETTO

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%.  
AFFINAMENTO: 36 mesi sui lieviti.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Pesci e crostacei al vapore, risotto alle verdure, tartare di pesce, pasta al pesce in bianco e pesce affumicato.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857065

## SP. BELLAVISTA TEATRO ALLA SCALA 75cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut COFANETTO

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 76%, Pinot Nero 24%.  
VINIFICAZIONE: Matura per ben 7 mesi in piccole botti di rovere, prima di proseguire l'affinamento sui lieviti per circa 36 mesi.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Speciale abbinato a crudo di pesce, crostacei e frutti di mare. Da provare con formaggi semi-stagionati e a pasta molle.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857070

## SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE 75cl.

FRANCIACORTA Cuvée

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 79,5%, Pinot Nero 19%, Pinot bianco 1,5%.  
FERMENTAZIONE: 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Si abbina divinamente con i piatti di salumi, in particolare con la delicatezza degli eccellenti prosciutti crudi. E' consigliabile accompagnare i salumi con tartine e formaggi cremosi a pasta delicata.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857150

## SP. CA' DEL BOSCO VINTAGE DOSAGE ZERO

FRANCIACORTA cl.75

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco provenienti da 24 vigne biologiche certificate.  
FERMENTAZIONE: 5 mesi in botti di rovere.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, crudité di pesce e sushi, frittiture vegetariane, primi piatti di pesce, crostacei.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857172

## SP. CA' DEL BOSCO SATEN VINTAGE ASTUCCIATO 75cl

FRANCIACORTA

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay e Pinot Bianco provenienti da 14 vigne biologiche certificate.  
AFFINAMENTO: Sui lieviti, mediamente 48 mesi.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Pesce crudo, torte salate, primi di pesce e tartare di pesce.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857170

## SP. LA DELIZIA PROSECCO ROSE' NAONIS 75cl.

D.O.C. Extra Dry Millesimato

### ROSE'

VITIGNI: Glera 80%, a cui si aggiunge una piccola percentuale di Pinot Nero (20%).  
VINIFICAZIONE: Le uve Glera e Pinot Nero vengono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali. La vinificazione dell'uva Glera avviene in modo tradizionale, sottoponendo gli acini a pressatura soffice. Le uve di Pinot Nero vengono fatte macerare per un breve periodo sulle bucce per esaltare il colore e i suoi aromi.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°  
ABBINAMENTI: È lo spumante perfetto per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce, piatti leggeri e formaggi giovani.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 837510

# spumanti

## SP. M. DEI CAVALIERI PROSECCO ROSE' 75cl

D.O.C. Extra Dry Millesimato

### ROSE'

VITIGNI: Glera 85-90%, Pinot Nero vinificato in rosso 15-10%  
VINIFICAZIONE: Viene ottenuto esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, può accompagnare egregiamente anche primi piatti.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 815533

## SP. MIONETTO PROSECCO ROSE' 75cl.

D.O.C. Extra Dry - millesimato -

### ROSE'

VITIGNI: Glera e Pinot Nero.  
VINIFICAZIONE: Spumante ottenuto da uve Glera e dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero, che dona alla cuvée il suo suggestivo colore rosato. La spumantizzazione con il metodo Charmat e l'affinamento sui lieviti in autoclave per 60 giorni ne esaltano gli aromi primari e secondari.  
TEMPERATURE DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ottimo a tutto pasto, dall'aperitivo al finger food, fino ad un pranzo Italian style, in particolare con molluschi, crostacei e crudità di mare. Ideale anche con i risotti a base di pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832512

## SP. CAVICCHIOLI ROSE' DEL CRISTO 75cl.

D.O.C. Brut- Lambrusco Sorbara Milles.

### ROSE'

VITIGNI: Lambrusco di Sorbara in purezza.  
VINIFICAZIONE: Le uve raccolte a mano, subito sottoposte a pressatura, passano alla fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo per accompagnare taglieri di salumi e formaggi, perfetto con i crudi di pesce e le carni bianche.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 815570

## SP. BANFI ALTA LANGA ROSE' 75cl

D.O.C. Brut Millesimato

### ROSE'

VITIGNI: Pinot Nero 100%  
VINIFICAZIONE: Il processo di vinificazione segue il Metodo Classico, con una prima fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio a 17° C e una seconda fermentazione in bottiglia. Il vino riposa sui lieviti per 30 mesi, sviluppando complessità e una struttura unica. L'affinamento prolungato permette di ottenere un perlage fine e persistente, elemento distintivo di questo spumante.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Ideale per l'aperitivo, questo spumante rosé si abbina perfettamente a carni bianche e piatti a base di pesce.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 6  
Codice: 865105

## SP. CONTADI CASTALDI ROSE' astuccio 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut

### ROSE'

VITIGNI: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%  
VINIFICAZIONE: Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C).  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°  
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo e ottimo abbinato a piatti a base di verdure.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857113

## SP. FERRARI MAXIMUM ROSE' 75cl

D.O.C. Brut astucciato

### ROSE'

VITIGNI: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%  
AFFINAMENTO: Oltre 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°  
ABBINAMENTI: Focaccia, bresaola della Valtellina e parmigiano.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835510

# spumanti

## SP. CENTINARI ROSE' 75cl.

Franciacorta D.O.C.G.

### ROSE'

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Nero  
VINIFICAZIONE: La prima selezione delle uve avviene in campo, dove vengono raccolti solo i grappoli migliori in cassette da 18 kg al massimo, per evitare che il peso dell'uva rompa gli acini. La seconda selezione delle uve avviene in cantina, seguita da una pressatura pneumatica soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Fettuccine fatte a mano ai funghi porcini, salmone in crosta di sfoglia farcito con spezie aromatiche, polpo verace alla brace.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 863015

## SP. ALMA BELLAVISTA ROSE' ASTUCCIATO 75cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### ROSE'

VITIGNI: Chardonnay 65%, Pinot Nero 35%.  
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°  
ABBINAMENTI: Formaggi freschi, sushi e sashimi, pesce affumicato, pasta con sugo di verdure e pasta al pesce con il pomodoro.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857060

## SP. CINZANO DOLCE 75cl.

Dolce Sweet Edition

### DOLCE

VITIGNI:



METODO CHARMAT

Gradi : 9,5 QxC: 6  
Codice: 826503

## SP. CINZANO ASTI 75cl.

D.O.G.C. Dolce

### DOLCE

VITIGNI: Moscato D'Asti 100%  
FERMENTAZIONE: In autoclave, mediante appropriata tecnologia.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Va bevuto giovane, con pasticceria da forno come crostate di frutta, panettone, pandoro, colomboa, biscotti e frutta non acida (fragole, pesche).



METODO CHARMAT

Gradi : 7,0 QxC: 6  
Codice: 826501

## SP. CINZANO BRACHETTO 75cl.

D.O.C.G. rosso Dolce

### DOLCE

VITIGNI:



METODO CHARMAT

Gradi : 6,5 QxC: 6  
Codice: 826502

## SP. M.D.C. GRAN CUVEE' MAGNUM 150cl.

Extra Dry ASTUCCIATO

### CUVEE'

VITIGNI: Uve a bacca bianca  
VINIFICAZIONE: Nasce da una accurata e attenta selezione di mosti di particolari varietà d'uve rigorosamente autoctone.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Ideale per ogni occasione, con primi piatti a base di verdure, vellutate, torte salate e pesce.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,5 QxC: 6  
Codice: 815592

# spumanti

## SP. MION. SERGIO "MO" CUVÉE' MAGNUM 150cl

Extra Dry

### CUVÉE'

VITIGNI: Blend di uve bianche.  
VINIFICAZIONE: Cuvée Extra Dry ottenuta da una vinificazione in bianco, alla quale segue la spumantizzazione con il metodo Charmat.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Spumante equilibrato, morbido e fresco, grazie alla sua moderata alcolicità e versatilità è ideale in ogni occasione. Predilige piatti semplici e leggeri tipici della cucina primaverile, a base di pesce o verdure come le fettuccine al tonno e friggittelli o l'insalata fredda di orzo, gamberi e asparagi. Ottimo per il momento dell'aperitivo in accompagnamento a torte salate, o al finger food più delicato come i vol-au-vent ai gamberetti.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 832535

## SP. MASCHIO DEI CAVALLIERI PROSECCO MAGNUM 150cl.

TREVISO D.O.C. Extra Dry ASTUCCIATO

### PROSECCO

VITIGNI: Glera e vitigni complementari come da disciplinare  
VINIFICAZIONE: Si ottiene direttamente dal mosto sottoposto a presa di spuma con lieviti selezionati per la durata di un mese a temperatura controllata di 12-15°C. La presa di spuma viene interrotta abbassando la temperatura dell'autoclave per garantirsi il livello zuccherino residuo desiderato.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Sinonimo di aperitivo, esprime le sue potenzialità anche con una cucina, semplice ma di qualità, a base di pesce. È perfetto nell'abbinamento con la frittura di mare.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 815590

## SP. BORTOLOMIOL SENIOR MAGNUM 150cl.

Extra Dry

### VALDOBBIADENE / CARTIZZE

VITIGNI: Glera  
VINIFICAZIONE: In bianco con pressatura soffice.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTO: È vino per tutte le occasioni: per aperitivo conviviale ma è in cucina che trova la sua massima esaltazione. Da provare con minestre di verdure e, perché no, con cervella fritte dove da una parte gli zuccheri residui rispettano la dolcezza del piatto e dall'altra la freschezza insieme alla carbonica ben controllano ed equilibrano le sensazioni grasse.



METODO CHARMAT

Gradi : 11,0 QxC: 6  
Codice: 864572

## SP. FERRARI MAXIMUM MAGNUM 150cl.

D.O.C. Brut astucciato

### TRENTO D.O.C.

VITIGNI: Accurata selezione di sole uve Chardonnay.  
VINIFICAZIONE: Media di 30 mesi sui lieviti selezionati in proprie colture.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Mozzarella di bufala campana e olive di Cerignola.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 835506

## SP. CA' DEI FRATI CUVÉE' MAGNUM 150cl.

Brut metodo classico

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Turbiana e Chardonnay  
VINIFICAZIONE: Pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°  
ABBINAMENTI: Antipasti di pesce, carni bianche, frittura di pesce.



METODO CLASSICO

Gradi : 13,0 QxC: 4  
Codice: 858120

## SP. CENTINARI BRUT MAGNUM 150cl.

Franciacorta D.O.C.G. Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 100%  
AFFINAMENTO: Affina per almeno 28 mesi sui lieviti in locali climatizzati, durante i quali vengono ripetuti manualmente dei bâtonnage che andranno a caratterizzare il profilo gustativo e olfattivo del Franciacorta.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°  
ABBINAMENTI: Crudi, tartare di scampi, gamberi e tonno, tartufo bianco e spaghetti ai ricci.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,0 QxC: 3  
Codice: 863070



# spumanti

## SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE MAGNUM 150cl.

FRANCIACORTA Cuvée

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Chardonnay 79,5%, Pinot Nero 19%, Pinot bianco 1,5%  
FERMENTAZIONE: 7 mesi in serbatoi di acciaio termo-condizionati  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°  
ABBINAMENTI: Si abbina divinamente con i piatti di salumi, in particolare con la delicatezza degli eccellenti prosciutti crudi. E' consigliabile accompagnare i salumi con tartine e formaggi cremosi a pasta delicata.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 3  
Codice: 857160

## SP. ALMA BELLAVISTA ASSEMBLAGE MAGNUM 150cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

### FRANCIACORTA

VITIGNI: Pinot Nero 22%, Chardonnay 77% e Pinot Bianco 1%.  
AFFINAMENTO: In piccole botti di rovere bianco.  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°  
ABBINAMENTI: Perfetta come bollicina delle feste e per le grandi occasioni. Si abbina bene a tutto pasto, agustose ricette di mare o a piatti vegetariani.



METODO CLASSICO

Gradi : 12,5 QxC: 6  
Codice: 857100