



## SPUMANTI E CHAMPAGNE

### Spumanti del territorio

#### Trentino

<b>Altemasi</b> (Ravina) - Trentodoc Millesimato Chardonnay - 24 mesi sui lieviti	27 €
<b>Altemasi</b> (Ravina) - Trentodoc Blanc de Noirs Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti	45 €
<b>Altemasi</b> (Ravina) - Trentodoc Rosè Chardonnay, Pinot Nero – 24 mesi sui lieviti	35 €
<b>Cesarini Sforza</b> (Trento) - Extra Brut Riserva 1673 Chardonnay – 70 mesi sui lieviti	35 €
<b>Cesconi</b> (Pressano) - Blauwal Brut Trento Doc bio Chardonnay – 40 mesi sui lieviti	45 €
<b>Endrizzi</b> (San Michele all'Adige) - Trentodoc Brut Riserva Piancastello Chardonnay, Pinot Nero – 36 mesi sui lieviti	30 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Maximum Blanc de Blancs Chardonnay – 36 mesi sui lieviti	6 € 35 €
<b>Ferrari</b> (Trento) – Trentodoc Maximum Rosè Pinot Nero 70%, Chardonnay 30% – 36 mesi sui lieviti	7 € 40 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Demi Sec Chardonnay – 36 mesi sui lieviti	6 € 35 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Perlé Chardonnay – 54 mesi sui lieviti	7 € 48 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Perlé Zero – Chardonnay – 6 anni sui lieviti	85 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Perlé Nero – Pinot Nero – 6 anni sui lieviti	95 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Perlé Rosè – 80% Pinot Nero, 20% Chardonnay – 5 anni sui lieviti	60 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Riserva Lunelli Chardonnay – minimo 6 anni sui lieviti	75 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti	220 €
<b>Ferrari</b> (Trento) - Trentodoc Giulio Ferrari Rosé Pinot Nero, Chardonnay – minimo 10 anni sui lieviti	320 €

<b>Ferrari (Trento) - Trentodoc Riserva Bruno Lunelli</b> Chardonnay – 15 anni sui lieviti	1.000 €
<b>Furlani (Vigolo Vattaro) - Brut Metodo Classico bio</b> Chardonnay, Pinot Nero – 18 mesi sui lieviti	30 €
<b>Maso Martis (Martignano) - Trentodoc Blanc de Blancs bio</b> Chardonnay - 18 mesi sui lieviti	40 €
<b>Pisoni (Pergolese) - Trentodoc Nature</b> Chardonnay - 28 mesi sui lieviti	37 €

### **Alto Adige**

<b>Haderburg (Salorno) - Pas Dosé Millesimato bio</b> 85 % Chardonnay, 15 % Pinot Nero - 36 mesi sui lieviti	50 €
<b>Franz Haas (Montagna) - Spumante Spumante Pas Dosé</b> Pinot Nero - 4 anni sui lieviti	55 €

### **Champagne**

<b>J. Charpentier (Villers-sous-Châtillon) - Brut Tradition</b> Pinot Meunier 95%, Pinot Noir 5% - 36 mesi sui lieviti	50 €
<b>Laherte Frères (Chavot-Courcourt) - Rosé de Meunier Extra Brut Bio</b> Pinot Meunier - 36 mesi sui lieviti	75 €
<b>Charles Heidsieck (Reims) - Brut Reserve</b> Pinot Noir, Chardonnay e Pinot Meunier – 36 mesi sui lieviti	75 €
<b>Voirin Jumel (Cramant) - Blanc de Blanc Millesimato</b> Chardonnay - 6 anni sui lieviti	70 €
<b>Legret &amp; Fils (Talus-Saint-Prix) - Equilibre Extra Brut</b> 40% di Pinot Meunier, 30% Pinot Noir e 30% Chardonnay - 30 mesi sui lieviti	55 €
<b>Remy Massin (Ville-sur-Arce) - Dosage Zero Blanc de Noirs</b> Pinot Noir - 36 mesi sui lieviti	60 €
<b>Dom Perignon (Épernay) - Vintage</b> Pinot Noir, Chardonnay - minimo 8 anni sui lieviti	380 €
<b>Pol Roger (Épernay) - Brut Réserve</b> Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – 36 mesi sui lieviti	90 €
<b>Jean Vesselle (Bouzy)- Extra Brut</b> Pinot Noir 80%, Chardonnay 20% – 36 mesi sui lieviti	55 €

## **BIANCHI**

### **Trentino**

<b>Elisabetta Foradori (Mezzolombardo)– Fontanasanta Manzoni Bianco Vign. delle Dolomiti IGT Bio</b>	40 €
<b>Pojer &amp; Sandri (Faedo) – Palai Müller-Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT</b>	25 €

<b>Pojer &amp; Sandri</b> (Faedo)– Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGT	25 €
<b>Pojer &amp; Sandri</b> (Faedo) – Riesling Trentino DOC	28 €
<b>Vindimian Rudi</b> (Lavis) – Gewurztraminer IGT delle Venezie Bio	28 €

### **Alto Adige**

<b>San Michele Appiano</b> (Appiano sulla Strada del Vino) - Schulthausen Pinot Bianco DOC	28 €
<b>Gumphof</b> (Presule) - Sauvignon Blanc Praesulis M.P Alto Adige DOC	30 €
<b>Kofererhof</b> (Novacella) – Kerner Alto Adige DOC	28 €

### **Campania**

<b>Benito Ferrara</b> (Tufo, AV) – Sequenzha Fiano d'Avellino DOCG	28 €
<b>Benito Ferrara</b> (Tufo, AV) - Vigna Cicogna Greco di Tufo DOCG	30 €
<b>Vadiaperti</b> (Montefreddane, AV) – Falanghina IGT	28 €
<b>Vadiaperti</b> (Montefreddane, AV) – Coda di Volpe Irpinia DOC	28 €
<b>Marisa Cuomo</b> (Furore, SA) - Costa d'Amalfi Bianco DOC Falanghina, Biancolella	28 €
<b>Marisa Cuomo</b> (Furore, SA) - Furore Bianco Fiorduva Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40%	80 €

## **ROSSI**

### **Trentino**

<b>Endrizzi</b> (San Michele all'Adige) - Golalupo Pinot Nero Riserva Trentino DOC	28 €
<b>Elisabetta Foradori</b> (Mezzolombardo) – Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT Bio	35 €
<b>Elisabetta Foradori</b> (Mezzolombardo) – Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT Bio	80 €
<b>Grigoletti</b> (Nomi) – Marzemino Trentino DOC	27 €
<b>Tenuta di San Leonardo</b> (Avio) - Terre di San Leonardo Vigneti delle Dolomiti IGT 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Carmenère	25 €

### **Campania**

<b>Benito Ferrara</b> (Tufo, AV) – Quattro Confini Aglianico Irpinia DOC	28 €
<b>La Sibilla</b> (Bacoli, NA) - Piediroso Campi Flegrei DOC	28 €