

LOCAL WINE LOMBARDIA



TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



IL PERLINO

Metodo Classico Brut Millesimato

2021

12%

35,00

Giallo paglierino, perlage fine e persistente Si apre con note di pane tostato e frutta matura, per chiudere con sentori di crema pasticcera. Gusto fresco, secco, con dinamica di bocca piena e bella sapidità **Abbinamenti** Da aperitivo e da tutto pasto. Abbinamento privilegiato con pesce, antipasti leggeri e piatti ricercati.

AGRICOLA VALLECAMONICA (BRESCIA)



NAUTILUS

Metodo classico Pas Dosé

Agricola Vallecamonica

2017

12,5%

56,00

Il migliore spumante a livello mondiale realizzato con uve autoctone il *Nautilus*, di uve prevalentemente Cias negher, **trascorre 60 mesi nelle profondità del lago d'Iseo**, a temperatura e pressione costanti. Bollicine incessanti e sottili, colore biondo scarico, profumi di ginestra e camomilla avvolti intorno a un retrogusto lavico rendono euritmico e sensuale questo vino versione Jules Verne. **Abbinamenti** Aperitivi non banali, perfetto a tutto pasto in compagnia di piatti con adeguata struttura, basta saper ascoltare

VILLA WALTER FONTANA (VALTELLINA)



UNIONE

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato

2021

12,5%

47,00

Cuvée Nebbiolo (Chiavennasca) 92%, Pignola 4%, Rossola 4%. Colore Rosa intenso Perlage Fine e persistente Profumo Intenso con note di lievito, fiori bianchi e frutta a polpa bianca Sapore Fragrante, fresco, secco e strutturato. Antipasti a base di pesce, primi piatti, carni bianche e cucine esotiche.

ALDO RAINOLDI (VALTELLINA)



UNIONE

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato

2022

12,5%

39,00

Colore tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e continuo. Profumo intenso con note di lievito, prugna, noce. In bocca è secco e fragrante, di buona struttura e persistente freschezza. Ottima bevibilità. Antipasti a base di pesce e crostacei, carni bianche piatti della tradizione come i "pizzoccheri"

LA SPIA (VALTELLINA)



NOVANTANOVE

Metodo classico millesimato Brut
Alpi retiche IGT

2020

12,5%

37,00

Nebbiolo 100% vinificato in bianco note minerali, di agrumi e di crosta di pane. **Abbinamenti** Ottimo come aperitivo si abbina ad antipasti a base di pesce e primi delicati.

VENETO



IL BORGO DEI VETTOR (TREVISO)



COLORI

Prosecco DOC Treviso EXTRA DRY

11%

24,00

Vino brillante dal perlage fine e persistente. Tonalità giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Bouquet di gran spazialità, evoca nitidamente la mela Golden e la polpa di pera Decana ma abbraccia anche sfumature garbatamente esotiche.

Abbinamenti

Aperitivi, antipasti e primi piatti leggeri e delicati, pesce.

BENOTTO LUIGINO (TREVISO)



BARBOZZA

Valdobbiadene DOCG DRY Millesimato

2021

11%

25,00

Da uve selezionate, di un'unica vendemmia, ha colore paglierino scarico, ha profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido. Ha sapore armonico, amabile. Ha perlage fine e persistente.

Abbinamenti

E' la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti

RUGE (TREVISO)



PRIMARIO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry

2024

11%

24,00

Un vino versatile, perfetto per un aperitivo in compagnia. Le note fruttate e fresche sono esaltate dalla tipica sapidità dovuta al territorio. Bilanciato e persistente per una grande piacevolezza nella beva. Spumantizzazione con metodo Martinotti per circa 45 giorni. **Abbinamenti** Dall'antipasto al dolce si sposa alla perfezione con sapori delicati

RUZERO

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

2023

11,5%

29,00

Un equilibrio difficile da trovare ma reso possibile dalla grande struttura delle uve provenienti da viti di oltre 40 anni a dimora nelle nostre rive più rappresentative. Intenso, dalla forte personalità esalta note di agrumi e spezie accompagnate da grande sapidità e acidità. Questo vino si esprime al meglio con il pesce crudo o marinato. Ve lo consigliamo anche con il lucioperca al forno.

TOSCANA



FRESCOBALDI (FIRENZE)



CUVEE VOYAGE

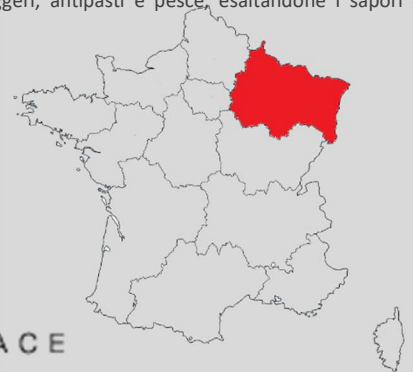
Metodo Classico Brut

12,5%

30,00

Al naso, emergono note fragranti di pesca bianca, mela matura, ananas e limone, impreziosite da delicati sentori floreali di tiglio. In bocca, la sua struttura è equilibrata e verticale, con una piacevole acidità che dona freschezza, e un corpo solido ma armonioso. **Abbinamenti** Si abbina splendidamente a piatti leggeri, antipasti e pesce, esaltandone i sapori con la sua freschezza e vivacità

GRAND EST



DOMAIN GRUSS (EGUISHEIM)



GRAND CUVEE

Cremant d'Alsace AOC Brut

2023

12,5%

29,00

Colore giallo paglierino, bella brillantezza, bollicine fini e numerose. Naso ricco di frutta gialla matura, leggermente tostata. Al palato è tenero e complesso, con note fruttate, brioche e abbastanza vinose. Aperitivo o vino gastronomico che delizierà con capesante, pesce con salse dolci o per dessert su crostate e biscotti.