

CARTA DELLE “BOLLICINE”

DI: SOMMELIER A.I.S. DIEGO BERDINI

Con questa carta il nostro caro amico Sommelier Diego Berdini, coadiuvato dal nostro prezioso Sommelier Gianluca Manigrasso vuole dare la possibilità ai clienti di conoscere in modo più approfondito il mondo “bollicine”, arricchendo le etichette con spiegazioni sulle uve utilizzate, sulle zone di provenienza, sulla filosofia di produzione delle aziende ed anche con qualche aneddoto.

CHAMPAGNE

Champagne: un nome che evoca tutto il fascino e il piacere del più conosciuto e rinomato vino con bollicine del mondo. Un mito che ha attraversato secoli di storia connotando, con la propria allure, non solo eventi di levatura straordinaria ma anche piccoli istanti di gioia familiare..

La danza del suo fine perlage che nobilita le tinte del giallo oppure del rosa, gli eleganti profumi, la struttura avvolgente e screziata, la freschezza e la longevità, sono solo alcuni degli aspetti che rendono davvero unico e inimitabile questo vino.

Champagne è una regione, un lembo di Francia dove da 500 anni si producono i più prestigiosi vini con le bollicine del mondo.

Champagne è anche un luogo dove la terra, le pietre, le colline hanno una composizione unica ed irripetibile: il gesso e le fossilizzazioni marine sono la dimora su cui appoggiano e crescono splendide vigne. Il gesso del sottosuolo assorbe il calore dei raggi solari durante il giorno, la notte lo rilascia lentamente e regola molto bene il flusso delle acque, trattenendo quelle in eccesso per poi restituirle in caso di siccità momentanea.

La terra asseconda anche i fattori atmosferici e climatici: la regione della Champagne si trova infatti nel nord della Francia e il sole non è così forte come in altre aree vocate alla viticoltura. Alcune zone sono collinari e boschive dove l'aria dell'Oceano riesce comunque ad arrivare. Questo perfetto microequilibrio territoriale concorre a determinare la finezza delle uve, l'importante acidità (che permette una lunga conservazione del vino) e l'eleganza dei suoi profumi. Un nome da ricordare nella storia di questa prestigiosa bollicina è quello di Dom Pierre Pérignon, un monaco benedettino dell'abbazia di Hautvillers, appassionato studioso di viti e di enologia. Fu uno straordinario innovatore nella sua epoca rispetto alla vinificazione in bianco delle uve rosse e la vinificazione separata di singole parcelle di vigneti, da cui poi nascevano meravigliose cuveè .

Tutto ciò ha portato a migliorare la qualità e la complessità di questo vino.

In Champagne esistono 17 Gran Cru: essi sono dei vigneti ad alta vocazione enologica classificati in base al tipo di sottosuolo, esposizione solare e pendenza del terreno.

Codesti permettono di raggiungere la massima espressione qualitativa e sono presenti fra la Cote des Blancs, la Vallée de la Marne e la Montagne de Reims.

Nel corso della storia, la viticoltura in loco ha subito alti e bassi a causa delle numerose guerre ma nel periodo della rinascita, ai primi del novecento, lo champagne diventa il simbolo della Belle Epoque, presente a tutte le celebrazioni ufficiali.

Dopo le crisi economiche dovute alle due guerre mondiali, la produzione torna a raggiungere alti livelli, arrivando oggi ai 300 milioni di bottiglie l'anno.

Un vino che per storia, qualità e complessità, non ha eguali nel resto del mondo.

NEGOCIANT MANIPULANT (GRANDI MAISON)

DOM PERIGNON: (Epernay)	BRUT GRAND CRU MILLESIME' '10 (51% CHARDONNAY, 49% PINOT NOIR) Champagne ottenuto da chardonnay e pinot noir in misura variabile da diversi grand cru: assoluta finezza, freschezza e complessità olfattiva sono le sue doti migliori.	€ 340.00
PERRIER JOUET: (Epernay)	GRAND BRUT (40% PINOT NOIR , 40% PINOT MEUNIEUR, 20% CHARDONNAY) Champagne di ottima freschezza gustativa, con piacevoli note fruttate e floreali, abbinata alla raffinatezza che rispecchia lo stile della maison.	€ 118.00
	BLASON ROSE' BRUT (40% PINOT NOIR , 30% PINOT MEUNIEUR, 30% CHARDONNAY) In questo caso lo Champagne associa freschezza sensuale, aromi corposi ed una golosità nel tipico stile floreale appositamente ricercato.	€ 140.00
PHILIPPONNAT (Mareuil sur Ay)	ROYALE RESERVE BRUT (65% PINOT NOIR , 30% CHARDONNAY, 5% P.MEUNIEUR) La Maison è nata nel 1522 e già da allora fornitrice della casa reale di Francia di Luigi XIV. Champagne ottenuto da cuvée Premier Cru e Gran cru, nel cui assemblaggio vengono uniti il 30% di vini di riserva invecchiati in fusti di legno (metodo solera) . In bocca corpo generoso e buona freschezza; finale lungo e minerale di grande equilibrio.	€ 118.00
	ROYALE RES. NON DOSE' BRUT (65% PINOT NOIR , 30% CHARDONNAY, 5% P.MEUN.) Il Royale Réserve Pas Dosé è uno Champagne dedicato agli amanti di bottiglie dal carattere puro ed essenziale, che consentono di apprezzare la straordinaria qualità e maturità delle uve. È l'etichetta perfetta da degustare come aperitivo, con dei frutti di mare o per accompagnare antipasti o un piatto di sushi e sashimi. Intensa profondità gustativa con finale limpido e secco su note sapide di grande freschezza	€ 118.00
KRUG: (Reims)	GRAND CUVÉE BRUT (50% PINOT NOIR , 32% CHARDONNAY, 18% PINOT MEUNIEUR) Champagne ottenuto dall'assemblaggio dei 3 vitigni con forte presenza di vini di riserva affinati in botti di rovere; ciò dona complessità, struttura e longevità.	€ 330.00
RUINART: (Reims)	BRUT ROSE' (60% PINOT NOIR , 40% CHARDONNAY) Champagne prodotto con pinot noir della Montagne de Reims e chardonnay della Cote des Blancs; un rosé da assemblaggio di ottima eleganza, cremosità e lunga tenuta.	€ 170.00
LOUIS ROEDERER: (Reims)	CRISTAL BRUT MILLESIME' '08 (55% PINOT NOIR, 45% CHARDONNAY) Champagne prodotto da una selezione di circa 20 premiere cru e grand cru che donano eleganza, delicatezza ed un potenziale d'affinamento lungo.	€ 330.00
BILLECART SALMON: (Mareuil sur Ay)	BRUT RESERVE S.A. (40% PINOT MEUNIEUR, 30% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY) Champagne prodotto con i 3 vitigni classici con vini di riserva che esprimono complessità, maturità e struttura.	€ 105.00
TAITTINGER (Reims)	NOCTURNE SEC (40% CHARDONNAY, 30% PINOT NOIR, 30% PINOT MEUNIEUR) Champagne di versione lievemente dolce, con un residuo zuccherino intorno ai 20 g/lit. Una cuvée delicata e con piacevoli note olfattive dolci che si sposa con dessert o anche degustato a fine pasto.	€ 100.00

RECOLTANT MANIPULANT (PICCOLI VIGNERON)

- LAURENT-PERRIER** (Tours-sur-Marne) **LA CUVEÉ** (55% CHARDONNAY, 35% PINOT NOIR, 10% PINOT MEUNIEUR) € 90.00
Champagne con bollicina estremamente raffinata ed elegante; matura almeno 4 anni in bottiglia sui propri lieviti ed è composta da una parte di vini di riserva. Perlage elegante, bouquet ampio e complesso, assaggio armonioso ed equilibrato. Questo champagne simboleggia alla perfezione lo stile inconfondibile della Maison, condotta ancora oggi dalla famiglia.
- CUVEE ROSÉ** (100% PINOT NOIR) € 135.00
Champagne rosè ottenuto da una decina di Cru di Ambonnay, Bouzy e Tours-su-Marne. Invecchiamento di minimo 5 anni sui lieviti; al naso straordinaria freschezza con ampia gamma di frutti rossi. In bocca un attacco franco e acidulato per questo vino morbido e rotondo.
- ULTRA BRUT** (55% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR) € 120.00
E' il precursore della categoria Brut Nature; è un vino privo di zucchero aggiunto, lanciato nel 1981 dalla Maison. Entrano nella sua composizione 15 Cru e ½ vini di riserva. Veste chiara e cristallina, al naso intenso e molto fresco con note di frutta (agrumi) e di fiori (caprifoglio); grande purezza, finale molto lungo. Ottimo con frutti di mare e ceviche di pesce bianco, oppure con parmigiano giovane o un prosciutto patanegra.
- HENRIOT** (Reims) **BRUT SOUVERAIN** (50% CHARDONNAY, 45% PINOT NOIR, 5% PINOT MEUNIEUR) € 115.00
Maison Henriot è una cantina unica nella regione della Champagne: fondata nel 1808, è l'unica cantina a conduzione familiare totalmente indipendente e questa caratteristica le dà l'opportunità di fare scelte a volte audaci e illuminate ma sempre con il risultato di una gamma di champagne precisi, virtuosi e raffinati. Tutte le uve si trovano in parcelle classificate come Gran Cru, con predilezione per lo Chardonnay che è l'anima della gamma. Ogni varietà di uva viene coltivata nella parcella più adatta e vinificata separatamente per dare origine in fase di blending allo stile produttivo della Maison. Il Souverain, preciso ed equilibrato, è connotato da un sorso aromatico e persistente, ideale per gli aperitivi più sfiziosi
- BLANC DE BLANC** (100% CHARDONNAY) € 129.00
Champagne ottenuto da uve provenienti dai villaggi G.C. e P.C. della Cote des Blancs per l'80% e per il 40% da vini di riserva. Invecchiamento di minimo 4-5 anni sui lieviti; al naso particolare freschezza e decisa mineralità, aromi di agrumi, pesca bianca e fiori come tiglio e caprifoglio. Finale persistente, fresco e goloso.
- MILLESIMÉ 2012** (55% CHARDONNAY, 50% PINOT NOIR) € 139.00
Costituito dal 100% di uve provenienti da G.C. e P.C. Affinato minimo 8 anni sui lieviti, l'equilibrio tra chardonnay e pinot noir apporta grande freschezza e complessità aromatica. Colore oro chiaro e perlage finissimo; bouquet di agrumi e frutta gialla e in bocca albicocca e agrumi. Finale lungo, setoso ed elegante.
- FLUTEAU** (Aube) **EXTRA BRUT CUVÉE VIEILLES VIGNES** (100% PINOT NOIR) € 70.00
Questa Maison è una delle più antiche della regione dell'Aube, fondata nel 1935, a conduzione familiare. La viticoltura è biologica, senza uso di erbicidi, che vede il pinot nero dominare la tradizione; in particolar modo, questa cuvée nasce dalla parcella di Les Evallons, da vitigni di età media 40 anni, molto elegante ma fresco (24 mesi sui lieviti), il che lo rende adatto specialmente per aperitivo.

EGLY-OURIET **TRADITION GRAND CRU BRUT** (70% PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY) € 130.00
(Ambonnay) Champagne prodotto dalle medesime uve della Grand Cru di Ambonnay di cui il 50% è con vini di riserva; robusto e longevo.

AUBRY **LE NOMBRE D'OR CAMPANIAE VETERES VITES 1ER CRU BRUT '15** € 145.00
(Jouy-lès-Reims) (CHARDONNAY, PINOT NOIR, PETIT MESLIER, ARBANNE, ENFUMÈ, FROMENTEAU)
Champagne dove prevale una rara selezione di antiche varietà della Regione quasi estinte; longevo e di ottima tenuta. Una riproduzione di vecchi vitigni per chi ama le bollicine “vibranti”.

PAUL BARA **COMTESSE MARIE DE FRANCE G. C. BOUZY BRUT '04** (100% PINOT NOIR) € 165.00
(Bouzy) Champagne omaggiato alla contessa Marie de France, prodotto solo in grandi annate, dove il pinot nero riesce a regalare finezza e struttura. Da non dimenticare che Bouzy è uno dei Grand cru più importanti di Reims per le migliori espressioni della medesima uva.

GRAN MILLESIME' G.C. '14 (90% PINOT NOIR – 10% CHARDONNAY) € 120.00
Il “Grand Millesime” di Paul Bara viene prodotto solo nelle migliori annate dalle uve del Grand Cru di Bouzy, coltivato in prevalenza a Pinot Nero. Si esprime con eleganza, raffinatezza, freschezza e tensione gustativa, sfoderando sottili e piacevoli aromi di fiori bianchi e secchi, canditi, scorza di agrumi e miele

MOUSSÉ **LES VIGNES DE MON VILLAGE BRUT NATURE** (100% PINOT MEUNIER) € 105.00
FILS
(Cuisles) Viticoltori da 12 generazioni a Cuisles, nel cuore della Valle della Marna, dal 1629, iniziarono a produrre con il proprio nome nel 1923. Nel 2005 la famiglia elaborò una cuvee di solo Pinot meunier che continua tutt'ora. La nuova cantina è stata costruita nel 2007 rispettando il territorio: l'acqua è riscaldata da pannelli solari e la cantina per metà interrata mantiene la temperatura costante a 12° (è la prima in Champagne che ha utilizzato questo sistema). Il Brut Nature è il risultato dell'assemblaggio di grandi annate ed ha la particolarità di aver Effettuato il Tirage con il tappo in sughero anziché il classico di metallo. Fermentazione Malolattica e 24 mesi sui lieviti.

GEORGES **CUMIERES BRUT NATURE (PAS DOSÈ) 1ER CRU – VEND.2016**
LAVAL (50% CHARDONNAY, 25% PINOT NOIR, 25% PINOT MEUNIER) € 140.00
(Cumières) Champagne senza dosaggio di zuccheri dal gusto secco, di ottima complessità olfattiva e di corpo. Filosofia di produzione biologica, breve affinamento in botte di quercia e remuage a mano.

CUMIERES ROSE 1ER CRU (60% PINOT NOIR, 25% CHARDONNAY, 15% PINOT MEUN.) € 155.00
Champagne rosè dove predomina il pinot noir che regala ottime intensità di colore e olfattiva. Al gusto è vivace, contrastando così la sensazione fruttata per un finale equilibrato. La solforosa è minima, come in tutta la gamma di Laval. Per la chiarificazione della cuvée non vengono utilizzati prodotti per la decolorazione, né filtrazioni.

GASTON CHIQUET (Dizy)	CUVÉE DE RESERVE 1ER CRU BRUT (45% PINOT M.,35% CHARD.,20% PINOT N.) Champagne che assembla diverse annate di riserva che donano carattere ed evoluzione, dove il pinot meunier a Dizy fa da padrone.	€ 110.00
	BLANC DE BLANCS D'AY GRAN CRU (100% CHARDONNAY) Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di Ay, dove il terreno ricco di conchiglie e gesso assicura il necessario calore, ottimo drenaggio e grande apporto di minerali. La fermentazione avviene in piccoli tini termoregolati e la sosta sui lieviti dura circa 36 mesi. Un Grand Cru di grande eleganza e infinita piacevolezza.	€ 110.00
	MILLESIME' OR PREMIER CRU '14 (40% CHARDONNAY, 60% PINOT NRO) Le uve di questo Champagne provengono da diversi vigneti tutti classificati Premiere Cru. Vengono vinificate separatamente e la sosta sui lieviti dura 4-5 anni; sviluppa grande freschezza, morbidezza e un buon tocco minerale. Uno champagne di grande audacia che presenta piacevoli aromi dati dall'invecchiamento.	€ 120.00
MINIÈRE FILS (Hermonville)	BRUT ZÉRO – BRUT NATURE (45% PINOT M.,27% CHARD.,28% PINOT N.) Maison fondata nel 1919, 8 ettari di vigneti pregiati sul fianco soleggiato della collina, lavorati esclusivamente con concimi organici e lotta ecologica ai parassiti. Tutte le uve sono vinificate in barrique di varie età e dopo la “mise en bouteille” maturano per minimo 5/6 anni. Il “zero” è vinificato in legno senza fermentazione malolattica, 84 mesi sui lieviti e oltre 6 mesi in cantina. Al naso ha sentore tostato e frutti gialli. In bocca grande equilibrio tra salinità e acidità naturale degli acini, con finale agrumato.	€ 105.00
SECONDE'- SIMON (Ambonnay)	CUVÉE NICOLAS GRAND CRU BRUT (80% PINOT NOIR, 20% CHARDONNAY) La famiglia Secondè-Simon produce ad Ambonnay da quattro generazioni. Questo Champagne, mix di corpo e freschezza, è il risultato di una selezione di millesimati, ottimo con antipasti, carni bianche e dessert a base di frutta.	€ 80.00
FLEURY PÈRE & FILS (Cote Des Bar)	BOLERO BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT '06 (100% PINOT NOIR) Champagne di produzione biodinamica, da pinot nero in purezza, che rispecchia lo stile della Maison Fleury. Parte della cuvée viene affinata in botti di rovere; all'olfatto dominano le note di frutta secca, al gusto si presenta ampio e cremoso con una struttura ben equilibrata dalla vivace e rinfrescante bollicina	€ 125.00
ULYSSE COLLIN (Congy)	LES PIÈRRIÈRES BLAN DE BLANCS 1ER CRU EXTRA BRUT (100% CHARD.) Champagne dato da uve chardonnay che donano una bollicina fine e numerosa, con un corpo deciso e di tensione. Anche Collin è stato allievo di Selosse.	€ 150.00
FRANCK PASCAL (Baslieux-sous- -Châtillon)	LIBERANCE '15 – BRUT NATURE (86% P.MEUNIER – 10% P.NOIR - 4% CHARD.) Champagne minerale, puro, fresco e preciso. Fruttato, equilibrato, elegante e si nota l'assenza dell'aggressività dell'acidità. Pascal è produttore biodinamico certificato dal 2004; Piccole parcelle, distribuite tra ben sette comuni del dipartimento della Marna, che fanno capo alla cantina di Baslieux-sous-Châtillon, dove in vinificazione è ridotto al minimo l'uso del legno, così da esaltare terroir e varietale. Rimanendo a contatto sulle fecce fini, spesso fino all'imbottigliamento, gli Champagne di Franck Pascal sono lasciati fermentare utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, vedono un ridottissimo impiego di solforosa, e non vengono né travasati né filtrati. Etichette che offrono una rara intensità gusto-olfattiva, non facile da individuare nelle produzioni dei piccoli vitivinicoltori. Bollicine che si presentano timide e austere, per poi aprirsi al calice trascorsi un paio di minuti, offrendo una lunghezza minerale e una texture complessa, e rimanendo nel contempo eccezionalmente eleganti e raffinati.	€ 130.00

SPUMANTI METODO CLASSICO ITALIANI

La storia dello spumante metodo classico italiano (l'equivalente del metodo champenoise) è più recente rispetto alla produzione dello champagne ma si è fatto apprezzare in fretta nel nostro Paese, affermandosi in particolar modo nella zona della Franciacorta e in Trentino Alto Adige.

Cenni storici risalgono al 1902, dove Giulio Ferrari è stato tra i primi ad utilizzare il metodo classico per la produzione di spumante secco dato da uve chardonnay – pinot nero.

Il successo fu immediato e Giulio Ferrari venne denominato così il “pioniere” dello champagne italiano.

L'altra realtà della nostra spumantistica di grande valore è la Franciacorta. Siamo nel 1961 quando vedono la luce le prime 3000 bottiglie di metodo classico locale: l'intuizione venne all'enologo Franco Ziliani che si buttò nella folle impresa insieme a Guido Berlucchi. In una zona che certo non era nota per i suoi vini, nacque quello che oggi è unanimemente considerato il metodo classico italiano più noto ed apprezzato, con una produzione di 14 milioni di bottiglie l'anno.

La Franciacorta è un territorio delimitato a Oriente dalle colline moreniche e rocciose, a Occidente dal fiume Oglio, a Nord dal lago d'Iseo e a Sud dalla fascia pianeggiante alluvionale che unisce Brescia a Bergamo.

L'ambiente è caratterizzato da un clima particolarmente favorevole, dove i venti freddi provenienti dalla Valle Camonica sono mitigati dagli influssi del Lago d'Iseo e dalla barriera data dalle piccole alture moreniche ricche di minerali.

Il nome con cui si definisce quest'importante area vinicola deriva da “franchae curtes” cioè “corte franca”: paesi e borgate medievali che erano sotto la protezione dei monaci benedettini e che ottennero l'esenzione fiscale. Oggi le nobili bollicine della Franciacorta appartengono al ristretto gruppo dei vini d'eccellenza del mondo, un notevole successo ottenuto con caparbia e serietà in un tempo relativamente breve (poco meno di 40 anni).

La strada percorsa dai produttori della Franciacorta è un brillante esempio di come la serietà e la passione condivisa per ottenere alta qualità dai vini di una zona consenta di raggiungere livelli elevati in poco tempo: tutto questo trova innegabile conferma in un buon calice di Franciacorta.

Non dimentichiamo che anche in altre regioni d'Italia si sta sviluppando la cultura dello spumante metodo classico, raggiungendo buoni livelli qualitativi.

LOMBARDIA (FRANCIACORTA)

MOSNEL: (Camignone di Passirano)	SATEN '17 (100% CHARDONNAY) Il saten è un Franciacorta ottenuto con una pressione atmosferica di 4,5 bar rispetto alle 6 di tutti gli altri; questo comporta una presenza minore di CO2 preservandone la morbidezza gustativa. Questo è un saten che rispecchia lo stile della categoria. Olfatto di note fragranti, gusto fresco ma allo stesso tempo cremoso, per una bollicina satinata.	€ 49.00
	PAS DOSE' D.O.C.G. (60% CHARDONNAY, 30% PINOT B.CO, 10% PINOT NERO) Franciacorta complesso dal perlage sottile, note di mandorla, frutta esotica, confettura di albicocche e agrumi canditi. Molto sapido e secco, questo pas dosè effettua 30 mesi di affinamento sui lieviti, dopo una fermentazione parte in acciaio e parte in botti di rovere .	€ 49.00
	BRUT ROSE' D.O.C.G. (40% CHARDONNAY, 20% PINOT B.CO, 40% PINOT NERO) Un rosè fragrante dove la freschezza dello chardonnay si completa con la ricchezza fruttata del pinot nero e la rotondità del pinot bianco, nei 24 mesi di fermentazione. Note di ribes e ciliegie, petali di peonia e arancia rossa, con sfumatura di mandorla, il sorso è vivace e solare.	€ 49.00
VEZZOLI: (Erbusco)	FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO '18 (90% CHARDONNAY, 10% PINOT NERO) Prodotto senza utilizzo di zuccheri esogeni, si utilizza solo mosto d'uva nel rispetto dell'integrità del frutto. I 36 mesi sui lieviti conferiscono profumi intensi e perlage finissimo ma, allo stesso tempo, nerbo e struttura. Per l'abbinamento, ottimo con primi e secondi.	€ 44.00
	FRANCIACORTA BRUT PAS DOSE' (50% CHARDONNAY- 50% PINOT NERO) Prodotto senza utilizzo di zuccheri esogeni, si utilizza solo mosto d'uva nel rispetto dell'integrità del frutto. Fermentazione in acciaio per 8 mesi e dopo il tiraggio matura sui lieviti per minimo 36 mesi. Vino corposo e ben strutturato nel gusto, al naso complesso e al palato ritondo e asciutto con una vena acida e brillante che gli conferisce estrema facilità di beva. Ottimo l'abbinamento con crudità di mare e pietanza a base di pesce.	€ 44.00
SAN CRISTOFORO (Erbusco)	BRUT ROSE' S.A. (100% PINOT NERO) Un rosè tra i pochi della denominazione ad essere costituito da pinot nero in purezza. Esso è caratterizzato da un naso appagante di spezie, agrumi e piccoli frutti rossi; concentrato e strutturato per un finale secco. Ideale è l'abbinamento con l'ostrica.	€ 46.00
MARCHESE ANTINORI (Calino)	BRUT D.O.C.G. CUVÉE ROYALE (78% CHARDONNAY, 12% P.NERO, 10% PINOT B.CO) Spumante particolarmente fresco e dinamico e di notevole equilibrio; riposa sui lieviti 36 mesi, il che lo rende espressivo ed elegante. Al naso piacevoli note di pesca, crosta di pane e lievito di birra. Al palato vivace e di buona persistenza. Eccellente come aperitivo si sposa bene con uova e crostacei.	€ 43.00

ENRICO GATTI: (Erbusco)	SATEN '18 (100% CHARDONNAY)	€ 48.00
<p>Un saten vinificato parte in legno e parte in acciaio. Le note olfattive sono minerali e fragranti; si presenta vivace nella carbonica e soffice per morbidezza. Il passaggio in legno gli dona struttura.</p>		
BELLAVISTA: (Erbusco)	TEATRO ALLA SCALA VENDEMMIA '17 (72% CHARDONNAY, 28% PINOT NERO)	€ 70.00
<p>Franciacorta creato per celebrare ogni anno l'opera prima del più bel Teatro Italiano di cui l'Azienda è partner dal 2004. Il 30% dei vini che compongono questa cuvee (da uve provenienti dalle viti migliori per esposizione, altitudine, longevità) fermenta in botti di rovere bianco per un periodo minimo di 7 mesi e segue l'affinamento in bottiglia sui lieviti per 36 mesi. Solo dopo 65/72 mesi assaggiamo questo meraviglioso prodotto di grande stile e freschezza.</p>		
CONTADI CASTALDI (Adro)	FRANCIACORTA D.O.C.G. BLANC '18 (50% CHARDONNAY, 50% PINOT BIANCO)	€ 48.00
<p>Franciacorta extra Brut proveniente da vendemmia di 37 vigne in alta collina, di almeno 3 decadi, 30 mesi sui lieviti. Dinamico ed elegante, fresco e di pungente mineralità, al naso è intreccio di mandorla, sale, agrumi gialli, caprifoglio e ginestra. Un extra brut di carattere graffiante e deciso, asciutto e lineare.</p>		
CA' DEL BOSCO: (Erbusco)	ANNA MARIA CLEMENTI BRUT '13 (55% CHARD., 25% PINOT B.CO, 20% PINOT NERO)	€ 165.00
<p>Cuvèe che permane 7 anni sui lieviti, regalando un'espressività più unica che rara. Complessità olfattiva, pienezza gustativa e lunga persistenza sono le doti che compongono questo splendido Franciacorta. Esso rispecchia la massima espressione del territorio.</p>		
<p>ANNA MARIA CLEMENTI EXTRA BRUT ROSE' '04 (100% PINOT NERO) € 220.00</p> <p>E' la massima espressione del puro pinot nero vinificato rosè; la Cuvèe delle 3 vigne più storiche di Ca' del Bosco permane 8 anni sui lieviti, al fine di acquisire un'armonia olfattiva e un corpo senza pari.</p>		
<p>DOSAGE ZERO '15 (65% CHARDONNAY, 22% PINOT NERO, 13% PINOT B.CO) € 75.00</p> <p>Franciacorta vinificato in legno con conseguente affinamento di 4 anni sui lieviti. Si presenta con volume, struttura ed eleganza, in un mix di grande piacevolezza. Bollicine fini e numerose per una lunga persistenza al palato.</p>		
<p>CUVEE PRESTIGE S.A. EXTRA BRUT (75% CHARD, 15% P. NERO, 10% PINOT B.CO) € 55.00</p> <p>Una cuvèe caratterizzata da un olfatto di dolci note di fiori d'acacia e frutta esotica. Ottima freschezza gustativa e sottile vena salina per una beva piacevole. La sua forza è l'immediatezza.</p>		
<p>CUVEE PRESTIGE BRUT ROSE' S.A.(75% PINOT NERO, 25% CHARD.) € 68.00</p> <p>E' una cuvèe predominata dal pinot nero che dona concentrazione e struttura, mantenendo una buona freschezza gustativa e persistenza. A livello olfattivo prevalgono note speziate e di frutta secca, rispetto alla fragranza dei lieviti e alle note tostate.</p>		
<p>CUVEE PRESTIGE S.A. EXTRA BRUT MAGNUM € 110.00</p>		

TRENTINO ALTO ADIGE (TRENTO D.O.C.)

FERRARI: **PERLE' NERO EXTRA BRUT '12** (100% PINOT NERO) € 105.00
(Trento)

Vinificato parte in legno e parte in acciaio, è un pinot nero in purezza che sprigiona ampiezza olfattiva in tutta la sua forza. In bocca è teso, solido, gustoso, cremoso e persistente. 6 anni di affinamento sui lieviti.

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANC (100% CHARDONNAY) € 55.00

Accurata selezione di uve chardonnay maturate per oltre 30 mesi sui lieviti; bouquet intenso con note di frutta, gusto fresco di grande finezza e finale agrumato e minerale.

GIULIO RIS. FONDATORE (100% CHARDONNAY) € 290.00

E' la firma che designa le migliori bollicine italiane nel mondo. Bouquet intenso e complesso dalla spiccata mineralità, corpo cremoso e vellutato con fragranze di miele e frutta esotica. L'invecchiamento ultradecennale sui lieviti conferisce un finale di gran complessità che colpisce per eleganza e freschezza.

MOSER: **51, 151** (100% CHARDONNAY) € 40.00
(Trento)

Metodo classico prodotto per la prima volta nel 1984 e celebra il record dell'ora ottenuto in Messico in quell'anno da Francesco Moser. Le uve chardonnay provengono dalla collina di Trento (350 mt) e dalla Val di Cembra (400-700 mt), affinate separatamente e poi assemblate, conferendo al prodotto grande freschezza e sapidità.

ROSE' EXTRA BRUT '16 (100% PINOT NERO) € 44.00

Rose' estremo con dosaggio extra brut; il brevissimo contatto con le bucce e la fermentazione in bianco sono volti a ottenere un vino elegante e piacevole che, a seguito della lunga permanenza sui lieviti (36 mesi minimo), diverrà di una tonalità rosa tenue. Bollicina sapida e fresca, sentore di piccoli frutti rossi all'inizio e note tostate alla fine.

PIEMONTE

E. SERAFINO **OUDEIS ALTA LANGA BRUT D.O.C.G. '18** (85% P. NERO – 15% CHARD.) € 55.00
(Canale - CN)

Questo vino è il risultato della complessità del Terroir dell'Alta Langa e della lunga fermentazione sui lieviti – minimo 36 mesi, rimanendo comunque facilmente godibile benchè complesso. Al palato sfaccettato, con sentori di agrumi, ricca struttura e lungo retrogusto minerale. Al naso delicato, sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca, crosta di pane. Ottimo come aperitivo o con piatti di pesce a tutto pasto.

MONTERUELLO **SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO** (100% PINOT NERO) € 34.00
(Fontanile - AT)

Questa azienda a conduzione familiare, nata nel 1985 dalla passione per il vino di Matteo Di Nunzio, produce vini esclusivamente da vigneti di proprietà, vini che trasmettono tutto l'amore per la terra e per l'ambiente. Questo brut, dal perlage fine e dal sapore fragrante e fresco, è uno spumante di grande personalità, per ogni abbinamento.

ACQUI BRUT ROSE' D.O.C.G. (100% BRACHETTO D'ACQUI DOCG) € 30.00

Questo brut riprende la storica tradizione del brachetto reinterpretato oggi attraverso la formula della spumante secco con il moderno stile delle bollicine rosè italiane. Sapore delicatamente secco ed equilibrato, floreale e piacevole retrogusto di frutti rossi, con finale elegante. Si esalta abbinato a ricette speziate o come aperitivo.