



<u>Cataloghi</u>

- 01) Acqua e Bevande.
- 02) Birre in Bottiglia e Lattina.
- 03) Birre in Fusto per impianti di Spillatura.
- 04) Spirits: 1 e 2
- 05) Bollicine.
- 06) Vini in Bottiglia.
- 07) Prodotti per Aperitivo e Caffetteria.
- 08) Prodotti Dolciari da banco.
- 09) Erogatori bevande Calde e Fredde.
- 10) Food Service.

Maggio 2023

O MA

CHAMPAGNE



FROMENTIN LECLAPART



Propriétaire - Récoltant GRAND CRU



Brut Millésimé

Elegance & Finesse.
50% Pinot Nero e
50% Chardonnay.
Cuvée ottenuta da eccezionali
uve di un solo anno.
Almeno quattro anni
di invecchiamento
in cantina.



Brut Tradition

Freschezza e Fruttato.
Annata tradizionale,
da una miscela di
vendemmie vintage
e vini di riserva
con un predominio di
Pinot Nero e un tocco di
Chardonnay.





CHAMPAGNE



FROMENTIN LECLAPART

EXCLUSIVE CLUSIVE

Propriétaire - Récoltant GRAND CRU



Brut Rosé

Gluttony & Harmony.

Da una miscela del vintage tradizionale a cui viene aggiunto il Bouzy Rouge.





Brut Blanc de Noir

Potenza e Struttura.
100% Pinot Nero
Blanc de Noirs.
Vino mono varietale
ottenuto esclusivamente
da Pinot Nero.





La fondation de notre Maison remonte à 1931.



Cuvée Blanc de Blancs 100 % Chardonnay



Carte Noire Brut

60% Pinot Meunier, 30% Chardonnay 10% Pinot Noir











CHAMPAGNA





Cuvée Extra-Brut 80% Chardonnay 20% Pinot Noir





60% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier

CHAMPAGN,









Champagne Bernard Gaucher

Producer in Arconville



BERNARD GAUCHER Champagne Brut Réserve

Un Blanc de Noirs in cui prevale la precisione di esecuzione, finalizzata a mettere a fuoco un gusto fruttato ed equilibrato.

<u>Colore</u>: giallo dorato brillante; il perlage è molto fine e persistente.

<u>Profumo</u>: nitido e articolato con pesca, arancia, ribes, ciliegia candita e un tocco di pasta frolla.

<u>Gusto</u>: deciso, buona spinta fresca, effervescenza cremosa, equilibrato, chiusura pulita e agrumata. <u>Disponibile Magnum</u>

BERNARD GAUCHER



Champagne Bernard Gaucher

Producer in Arconville



Cuvée Blanc de Blanc

Si presenta con un brillante oro chiaro, al naso elegante e deciso con note agrumate

di biscotto e sentori floreali ai fiori d'acacia. Al palato estremamente fluido, basato saldamente sulla finezza dello chardonnay. Lascia in bocca un finale longevo ed una piacevole sensazione dissetante. Vitigno 100% Chardonnay

Grad: 12% Dosaggio 8g/L

Cuvée Rose Brut

Si presenta con un elegante color corallo, al naso bouquet di fiori rossi e fragoline di bosco passando dalla ciliegia per finire sul lampone.
Al palato sentori di melagrana con una piacevole sensazione di freschezza.

<u>Vitigno</u> 100% Pinot

<u>Grad</u> 12%

<u>Dosaggio</u> 8g/L



BERNARD GAUCHER



Franciacorta Brut Docg

Il Franciacorta Brut rappresenta l'anima dell'azienda, è il vino che viene prodotto da sempre. Per la sua produzione **assembliamo** i vini provenienti da 55 diversi

Franciacorta.

La quadratura del Cerchio

Abbiamo realizzato la quadratura del cerchio. È la bottiglia "quadrata".

Grazie alla forma della bottiglia,

i Franciacorta in affinamento sui lieviti possono beneficiare di una superficie di contatto vino-lievito due volte e mezza superiore a quello di una bottiglia tonda. Il lato della bottiglia, infatti, al suo interno è piano facendo sì che la superficie di deposito dei lieviti sia più ampia. Il risultato si traduce in maggiore rilascio di mannoproteine e lisato di lievito che arricchiscono il vino, qualitativamente, in componenti aromatiche.









Franciacorta Pas Dosè Docg Riserva33 Il riserva 33 è un "assemblaggio di assemblaggio", il vino base prima della presa di

spuma, è infatti composto per il **33% ciascuno**dalle basi saten, milledi e extra brut. Il totale dei

vigneti assemblati in questo vino è di circa 40

parcelle diverse situate in 8 comuni della

Franciacorta.



Franciacorta Saten Brut Docg

Il Franciacorta Saten racchiude in se **l'eleganza e la cremosità** espressione dei vigneti più fini e

delicati del panorama viticolo
aziendale. **Selezioniamo** per la cuvee di questo
Franciacorta gli **chardonnay** provenienti da **20 vigneti** diversi dislocati in **6 comuni** della
Franciacorta.







Franciacorta Milledi Brut Docg (disp.limit.)

Il Franciacorta Milledi è espressione di **mineralità e sapidità**. Selezioniamo per la **cuvée** di questo Franciacorta gli **chardonnay** provenienti da **12 vigneti** diversi dislocati

in **8 comuni** della Franciacorta.



Franciacorta Rosé Brut Docg

Il Franciacorta Rosé prodotto con sole uve pinot nero, unisce nelle sue caratteristiche gustative la potenza espressione della varietà bacca rossa e l'eleganza tipica dei Franciacorta. Per la produzione del rosè selezioniamo 14 vigneti dislocati in 4 comuni della Franciacorta.

FERGHETTINA









Franciacorta Brut S.A.

Vino in cui le note agrumate si fondono con sentori floreali e di frutta a polpa bianca.
Acidità non eccessiva, giustamente bilanciata dal residuo zuccherino Vitigni:
Chardonnay 65%,
Pinot Nero 35%

Franciacorta Brut Saten

Vino caratterizzato da una più bassa pressione in bottiglia che, assieme ai 6 grammi di residuo zuccherino ed al parziale affinamento in legno contribuiscono a renderlo morbido e setoso senza eccedere nella dolcezza Vitigni: 100% Chardonnay.







Franciacorta Brut Rosé

Sentori di piccoli frutti rossi del pinot nero vinificato in rosato incontrano la componente floreale dello Chardonnay per dare vita a un rosé complesso e armonioso in cui le note di rifermentazione non sono mai prevaricanti sulla fragranza del frutto Vitigni:

80% Pinot Nero

20% Chardonnay

Vino secco e verticale, in

35% Pinot Nero

Franciacorta

Dosaggio Zero

cui spiccano le note agrumate e balsamiche. L'assenza di dosaggio consente di apprezzare a pieno sia gli aromi primari delle uve che quelli secondari della fermentazione. Acidità e sapidità donano al sorso eccezionale lunghezza Vitigni: 65% Chardonnay





Vigne di Chardonnay e Pinot nero ubicate rigorosamente in Valtènesi e sulle Morene esterne del Lago di Garda in zone pedecollinari.

Vendemmia rigorosamente manuale con selezione in pianta, pigiatura del grappolo intero con esclusivo utilizzo del mosto fiore.

Parte dei mosti fermenta in piccole botti di rovere bianco, anche di oltre 35 anni, al fine di donare alle nostre cuvée lunghezza, persistenza e longevità.

Ogni cuvée rappresenta l'unione di almeno 40 diversi vini al fine di mantenere ogni anno oltre alla costanza qualitativa anche il medesimo profilo sensoriale.









Créant

Met. Classico dal 1973

Nasce dalla volontà e dal piacere di dedicare la finezza del perlage e la sottigliezza della sua tessitura alla femminilità contemporanea, alla sofficità leggerezza dell'armonia accompagna lo spirito delle donne dei laghi.

Colore: Giallo paglierino pieno

Profumo: Ben percepibile sua complessità ricca ed invitante di frutta bianca come la pera decana con finali di agrume e frutta secca. Aromi definiti, senza eccessi a testimoniare la perfetta esposizione delle sue uve e della loro maturità.

Sapore: Ampio avvolgente e generoso, la sua acidità è perfettamente integrata nella dolcezza dei suoi sapori di frutta ben matura, che testimoniano l'eleganza e la sua sensuale armonia, sostenute da una straordinaria finezza.

Vitigni chardonnay 100% del Lago di Garda rivolti al sorgere del sole

Bollicine estremamente fini, armoniose e croccanti, a comporre catenelle e spuma leggera.

Brut

Met. Classico dal 1973





Da uve Chardonnay 100% provenienti dalle zone più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 lt.

Colore: Spuma bianca e perlage persistente, con fini bollicine, indice di un lungo periodo di affinamento. Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Intenso ampio e delicato di frutta fresca, sensazione di maturità. Fragrante di mela renetta e leggero di salvia e miele.

Sapore: Suadente di ottima complessità, pienamente appagante di freschezza agrumata. Fresco sapido estremamente elegante. Vitigni chardonnay 100%









Brut Rosé

Met. Classico dal 1973

Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Lago di Garda e di Iseo, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228 lt.

Colore: Spuma bianca e perlage finissimo indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Di un rosa antico delicatissimo, tenue, con un accenno quasi impercettibile che può nel tempo donare una sfumatura di rosa appena sfiorita.

Profumo: Il bouquet è nitido, fresco ed essenziale.

Profumi di piccoli frutti rossi ribes e lampone si accompagnano a sfumature agrumate. Elegante nella sua armonia ed estremamente sapido.. Ampio di gusto e struttura mantenendo eccellente fragranza e freschezza.

VITIGNI Chardonnay 80% Pinot nero 20%

Il Valore della Manualità

È l'elogio all'imperfezione, è l'elogio alla continua ricerca di migliorare il proprio sentire attraverso il gesto antico delle mani.

Credo che la manualità e l'artigianalità rappresentino il volere dei "maestri" a mantenere i legami della sensibilità con la terra.

La nobiltà della vigna e dell'insegnamento dei padri perpetua l'esercizio dell'umiltà.

Lasciare una traccia di filosofia, "il timone del pensiero", che possa accompagnare chi verrà a difendere il valore profondo e unico della manualità.



Pojer e Dandri



Cuvée Extra Brut

Metodo Classico
ottenuto da Chardonnay 65% e
Pinot Nero 35%.
Riposa 36 mesi sui lieviti.
Colore giallo paglierino carico, perlage
molto fine e persistente.
Profumo maturo ricorda i caratteri dello
Chardonnay, con l'invecchiamento si
riscontrano sentori di vaniglia,
mandorla,
nocciola, fieno, muschio, pietra focaia.
Al gusto è estremamente
secco.

Pojve e Dandri

Pionieri della viticoltura eroica.

Produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, collina che a detta di molti possedeva una ridotta vocazione vitata.

Arrivando un giorno ad un vino dove la chimica non è ammessa, dove tutto deve seguire un filo logico verso la purezza, la purezza assoluta.

Brut Rosé

Metodo Classico ottenuto da Chardonnay 50% e Pinot Nero 50%.
Riposa almeno 18/24 mesi sui lieviti.
Colore rosa antico con riflessi ramati, dal perlage fine e persistente.
Ampio profumo di frutti rossi che ricordano il Pinot Nero, marasca e lamponi, e note di mandorla, nocciola e fieno che rimandano allo Chardonnay.
Gusto franco, cremoso e consistente.
La sapidità, carattere distintivo dello Chardonnay d'alta quota, ne fa un rosé di grande bevibilità.









Bollicine al IV

Cuvée Extra Brut San Mauro Trento DOC

ZONA VIGNETI

Il vitigno per la produzione di questo spumante classico è lo Chardonnay coltivato sui pendii dell'altopiano

di Brentonico ad un altitudine sopra i 500 metri.

METODO

Le uve selezionate vengono raccolte in cassoni dalla prima decade di settembre. Dopo la pressatura i mosti sono

avviati alla fermentazione in recipienti di acciaio. Eseguiti i primi travasi, nella primavera

successiva si procede alla spumantizzazione. In questa fase il vino, aggiunto di zucchero e lieviti, inizia una seconda

fermentazione in bottiglia, a cui segue il riposo sui lieviti che dura 24 mesi.

CARATTERISTICHE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino, un perlaggio fine e persistente, un profumo fresco delicato ed elegante ed un sapore secco, fresco ed armonico.

Disponibile Magnum







Spumante Valentini Brut Trento DOC

È ottenuto con sole uve Chardonnay secondo i canoni più stretti del Metodo Classico. Dopo oltre 24 mesi di lenta fermentazione e di permanenza sui lieviti si procede alla sboccatura. Il colore è giallo paglierino, con tenui riflessi dorati. Il perlage è fine e continuo. Il bouquet è persistente e regala note fruttate, rese più complesse da sentori di lievito e crosta di pane. Al gusto è fresco e pieno, armonico, sapido, lungo ed elegante.

Spumante Valentini Rosé Trento DOC

Lo Spumante dove si fondono l'eleganza dello Chardonnay e la struttura del Pinot Nero. Per lo Chardonnay viene effettuata una scrupolosa vinificazione in bianco. Il Pinot Nero è ottenuto con una vinificazione in rosso, lasciando il mosto a contatto con le bucce fino ai primi segnali di inizio fermentazione. Nella primavera successiva, si effettua la presa di spuma con permanenza sui lieviti per 24 mesi. Alla sboccatura viene effettuato un piccolo dosaggio di "liqueur d' expédition



SAN FELO METODO CLASSICO MILLESIMATO







Altitudine: 150 – 180 metri slm.

Tipologia del terreno: Franco sabbioso con scheletro di natura arenaria,

il terreno è piuttosto omogeneo.

Vinificazione: Le uve vengono pressate intere per ottenere un'estrazione del 50%, la vinificazione si svolge in serbatoi a temperatura controllata (max 18°C). Dopodiché avviene l'affinamento sui lieviti di vinificazione per circa 1 mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0° e filtrazione.

Nel mese di Marzo avviene la presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico.

Note di degustazione

Si presenta di un colore giallo tenue, perlage fine, consistente. Al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo.







BORGO LA TORRE



La produzione Vinicola della Fattoria La Torre è documentata negli archivi enologici sin dal 1887.





Ison Brut Rosè Bollicine di San Giovese

Colore: Rosa Tenue

Profumi: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa,

con una punta di speziatura,

note di crosta di pane. **Vigna**: Corte Benedetto

Gusto: armonico persistente, brioso in bocca. Ha un finale lungo con piacevoli note amare.

Epoca vendemmia: prima settimana di Settembre

Vendemmia: manuale in cassette

Durata fermentazione: 7-10gg in acciaio

Spumantizzazione metodo Martinotti: 4 mesi

Affinamento in bottiglia: 3 mesi





Vini di qualità dal 1427 Solo vini biologici dal 1987 Solo vini vegetariani e vegani dal 2007 Vini senza solfiti aggiunti dal 2009 Vitigni resistenti dal 2015 L'esperienza conta.

Giol Prosecco Doc

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo fruttato.

Il bouquet si completa con sentori di scorza di pane e lievito.

Il gusto è caratterizzato da un sapore gradevolmente acidulo, buona struttura, gradevole e armonico, delicatamente secco.

Uvaggio: Glera (Prosecco)

DOC Treviso

Alcool 11%

Zuccheri residui 18 g/l

Acidità 5,30 g/l



PROSECCO DOC BRUT Millesimato.

Un'effervescenza cremosa di armonica eleganza.

Giovane e versatile, con una personalità intensa e minerale DOC Brut Millesimato nasce dalla rigorosa selezione delle migliori uve in ogni annata.

Giallo paglierino lucente e cristallino, valorizzato da un'effervescenza estremamente fine regalata da una fermentazione di oltre 12 mesi in autoclave.

Personalità delicata ed elegante, con un affascinante bouquet fruttato e floreale impreziosito sul finale da una piacevole nota minerale.

L'assaggio ne esalta l'equilibrio.

Il perlage cremoso e persistente unito

alla delicata sapidità ne sottolineano la struttura gentile e l'armonica

eleganza.

Abbinamento ideale con la cucina di mare: crudités di pesce, crostacei e molluschi in aperitivo, risotti e secondi delicati a tutto pasto.







PROSECCO DOC EXTRA DRY

Conquista il palato con una piacevole nota dolce che invita ad un secondo assaggio

Di colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e duraturo al calice risultato di una fermentazione di oltre 90 giorni in autoclave.

Elegante l'olfatto, caratterizzato da delicate note floreali e fruttate con leggeri richiami di pera e fiori bianchi.

In bocca è fresco e delicato, conquista nel finale con una piacevole nota dolce che invita ad un secondo assaggio.

Si presta ad essere gustato in ogni occasione, perfetto sia all'aperitivo che a tutto pasto in abbinamento a frutti di mare e grigliate di pesce.





Motus Vitae, Valdobbiadene Docg

Gran Cuvée del Fondatore
Uvaggio Glera 100%Prosecco Brut Nature
Metodo Charmat 2 Bicch Gambero Rosso
Nel flûte si presenta in color paglierino vivo,
con perlage fine e persistente. Il bouquet
olfattivo si compone di delicate note di fiori
bianchi, ed intensi sentori fruttati di
albicocche mature. Il sorso è pulito, fresco e
secco, dalla struttura importante.

<u>Cartizze</u> <u>Valdobbiadene Prosecco Docg</u>

Uvaggio prosecco Fresco ed elegante dotato di una spuma fine e sottile. Al naso emergono delicate sensazioni di agrumi, canditi e fiori di acacia.

Il sorso è fresco e delicato con una morbidezza compensata da una buona acidità che contribuisce all'armonia complessiva.



Filanda Cuvée' Rose Brut Valdobbiadene Prosecco Docg

Uvaggio Pinot Nero

Metodo Charmat che mostra il volto più raffinato del Pinot Nero.

Preannunciato dal bel colore rosa alla vista, regala al naso complessi sentori floreali e speziati.

Sorso fresco, persistente e vellutato





Bandarossa Cuvée Millesimato Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Docg

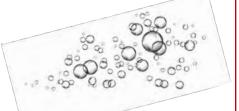
Uvaggio prosecco <u>2 Bicch Gambero Rosso</u> Il fondatore Giuliano Bortolomiol era solito contraddistinguere con una fascetta rossa le migliori bottiglie frutto delle vigne più vocate. Ed è proprio da una selezione delle migliori vigne che nasce questa bollicina di grande freschezza e ricchezza aromatica.

Presa di spuma in autoclave con Metodo Charmat, ampio/ricco bouquet gusto-olfattivo, con netti richiami fruttati, minerali e floreali.

Disp. anche formato <u>ml 375</u>



BORTOLOMIOL VALDOBBIADENE



Senior Extra Dry Valdobbiadene Prosecco Docg Uvaggio Prosecco

Tra i più apprezzati dagli amanti delle bollicine. Premiato più volte con I <u>due</u> <u>Bicchieri Rossi del Gambero Rosso</u>. Fresco, dal perlage fine e persistente è dotato di profumi delicati e fruttati che lo rendono perfetto come aperitivo ed in accompagnamento a piatti delicati.

Prior Brut Valdobbiadene Prosecco Docg Uvaggio Prosecco

Millesimato di grande eleganza e bevibilità Ha profumi delicati e fruttati. Il sorso è fresco ed asciutto, con un morbido ritorno dei sentori fruttati percepiti al naso. Premiato dal Gambero Rosso con il massimo riconoscimento dei Tre Bicchieri Gambero Rosso.



Miol Prosecco Doc Uvaggio Prosecco

Extra Dry Metodo Charmat che si presenta alla vista in color paglierino chiaro con perlage fine e persistente. All'olfatto è possibile cogliere note fruttate e delicati sentori floreali.

Il sorso è morbido, elegante e vellutato.





Audax Zero Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Brut

Uvaggio Glera

Nel flûte appare in color paglierino acceso con perlage fine e persistente.

All'olfatto affiorano delicati sentori floreali di agrumi e note fruttate tipiche.

Il sorso è fresco, asciutto, morbido e vellutato.

Presa di spuma in autoclave come previsto dal Metodo Charmat.

Miol Prosecco Doc Treviso Vino Frizzante Legatura Spago Uvaggio Prosecco

Dagli assolati pendii dei colli trevigiani un Prosecco Frizzante fresco e brioso. Moderata gradazione alcolica. Per il suo gusto semplice e piacevolmente rustico è ideale per il consumo quotidiano. Va servito fresco e bevuto giovane, al bar con gli amici o durante i pasti accostato ai cibi tipici e senza troppe pretese della nostra tradizione. La duttilità e la non banale semplicità sono senz'altro i suoi grandi pregi.





















ONIA

e Meranglie di Sarah

La Vigna di Sarah

Le bollicine italiane sono le più amate nel mondo, quelle del Nord Italia le più richieste. Il Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG La Vigna di Sarah è un vino di qualità riconosciuta, fresco e fruttato grazie al metodo Charmat.



CONEGLIANO Valdobbiadene



Prosecco D'Abbazia

Il Monastero Cistercense SS. Gervasio e Protasio è uno degli edifici storici più belli e rappresentativi della città di Vittorio Veneto. Al suo interno, vi è un Vigneto di Prosecco DOCG oltre che una Cantina storica risalente al 1700. La Vigna di Sarah insieme al Monastero hanno iniziato un cammino di cooperazione e progetti comuni per far conoscere questo luogo di Preghiera e Arte

Il Prosecco Superiore Docg di Abbazia è un Prosecco Docg **Brut** ideale durante l'aperitivo e ottimo con primi e secondi di pesce.

La vendemmia viene effettuata durante le notti di luna piena, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per quattro mesi.



e Meranglie di Sarah

Extra Dry

È un vino spumante cremoso e dal finissimo e persistente perlage.

Si presenta in un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli che ne sottolineano la tipicità delle uva della zona di raccolta.

Delicato all'olfatto, questo Prosecco Extra Dry regala eleganti note floreali di glicine e acacia, accompagnate da sfumature fruttate di mela verde. Deciso al gusto, rotondo e vellutato, è un vino dalla giusta effervescenza che accarezza il palato, esaltando le note delicate della frutta.

Gradazione > 11,3%





Brut

È uno spumante dal perlage fine e persistente dal colore giallo paglierino brillante, che ne sottolinea il suo carattere deciso. Dal profumo fresco di fiori bianchi e fruttato di mela gialla, accompagnati da note di crosta di pane. Questo Prosecco Brut è sapido e cremoso al sapore, un vino di carattere, con un'effervescenza che ne risalta uno stile ricco e sincero.

Gradazione > 11,3%









<u>Ca Venanzio Extra Dry</u> <u>Prosecco Docg Valdobbiadene</u> Uvaggio Prosecco







Ca Venanzio Cuvée Spumante Extra Dry Uvaggio Glera











Irpinia Falanghina Vino Spumante Bianco Extra Dry D.o.c.

12,10% vol
Uve 100% Falanghina
Caratteristiche visive Giallo
paglierino brillante, perlage
persistente a grana fine
Caratteristiche olfattive:
Note fruttate e floreali, minerale
Caratteristiche gustative
Gusto leggermente secco,
aromatico, corposo e
armonico.

Irpinia Greco Brut Vino Spumante D.O.C.

11,85% vol Uve 100% Greco Caratteristiche visive Giallo paglierino brillante, perlage persistente a grana fine

Caratteristiche olfattive Note agrumate e floreali, minerale

Caratteristiche gustative Gusto secco, armonico, minerale.

Zona di produzione Vigneti della provincia di Avellino.

Spumantizzazione e affinamento Metodo Charmat.







Gran Cinzano Dolce

Nasce dalla lavorazione delle uve bianche Moscato nell'area dell'Asti, nel cuore del Piemonte. Questo prodotto ha un sapore delicato, ma allo stesso tempo dolce ed equilibrato che gli conferisce un carattere unico ed inimitabile.

Dry Gran Collezione

Fresco, elegante, dal fine perlage e caratterizzato da un delicato e persistente aroma fruttato, grazie al sapiente mix di uve garganega e trebbiano, lo spumante Cinzano Gran Sec è l'ideale per tutte le occasioni.



COSSETTI

1891



Asti Conteso Docg

Vitigno: Moscato 100%
II colore è giallo paglierino
tendente al dorato, il profumo
è molto intenso, fitto, fragrante
e di grande aromaticità. AI
palato è dolce, riconferma
l'aroma tipico dell'uva e da
sensazione di persistente e
gioiosa piacevolezza.
Alcol: 7% Vol.

Bollicine in Distribuzione

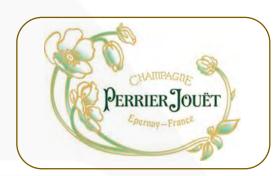




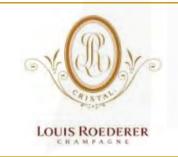






















Maximum Blanc de Blancs

Alcool: 12,5%

Vitigno: Chardonnay 100%

Denominazione: Trento DOC











Denominazione Trento Doc Vitigno :Chardonnay 100% Alcol 12,5% Metodo Classico Affinamento 60 mesi sui lieviti









Champagne Cristal

Champagne Brut Premier





Dom Pérignon



disponibilità limitata











Champagne Brut 'Belle Epoque'

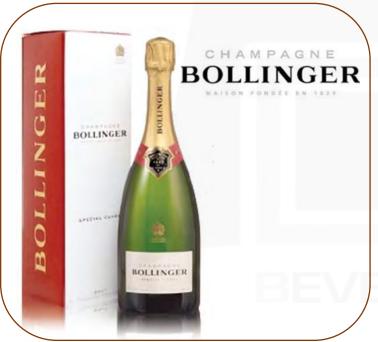
> Perrier Jouet Brut cl.75







Blanc de Blancs Perrier Jouet







MOËT & CHANDON

Bollicine Estere







visiona i nostri cataloghi





ACQUA E BEVANDE IN GENERALE



BIRRE IN BOTTIGLIA



BIRRE IN FUSTO E SISTEMI DI SPILLATURA



SPIRIT



BOLLICINE



VIN



PRODOTTI PER APERITIVO E CAFFETTERIA



PRODOTTI DOLCIARI



MACCHINE PER EROGAZIONE PRODOTTI CALDI E FREDDI



FOOD SERVICE



0584 938380

Massarosa (Lucca)