



CATALOGO
SPUMANTI
2024

www.pozzaingrosso.it

spumanti

SP. VIEBULLA METODO CLASSICO 75cl.

Brut

Gradi : 12 QxC: 6

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 salmoneal pepe rosa e pistacchi di Bronte tostati al profumo di arancia.



010 SPUMANTE CUVEE'

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863100

SP. MIONETTO SERGIO "MO" CUVEE' 75cl.

Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832510

SP. MONOPOLIO LESSINI DURELLO 75cl.

D.O.C. Brut Millesimato

Gradi : 12 QxC: 6

VITIGNI: Durella 100%
VINIFICAZIONE:
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5° - 7°
ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, con piatti a base di pesce o carni bianche. Noi lo consigliamo abbinato a verdure in pastella, olive ascolane, baccalà alla vicentina, lumache, formaggi erborinati, fettuccine al Ragù di cortile, risotto ai Fiori di zucca fritti oppure a dolci a base di pesche, frutti di bosco o pasticceria secca.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 808520

SP. MIONETTO "MO" CUVEE' BLANC 75cl.

Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832523

SP. CAVIT MULLER THURGAU 75cl.

I.G.T. Brut MILLESIMATO

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 810500

SP. M. DEI CAVALIERI SHAH MAT 75cl.

Extra Dry

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815540

SP. CINZANO SECCO 75cl.

Dry Edition

Gradi : 11 QxC: 6

VITIGNI: Durello, Garganega, Pinot, Trebbiano.
FERMENTAZIONE: Fermentazione naturale con breve permanenza sui lieviti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Spumante equilibrato che si dimostra adatto sia per un aperitivo che per un brindisi in compagnia.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826506

SP. CIDE MIA PASSION CUVEE' 75cl.

Brut

Gradi : 11 QxC: 6

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.



010 SPUMANTE CUVEE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 825600

spumanti

SP. TOR DELL'ELMO ALIDORATE 75cl.

Extra Dry Millesimato

Gradi : 12,5 QxC: 6

VITIGNI: Riesling e Chardonnay dell'Oltrepò Pavese

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI: Antipasti e spuntini, aperitivo.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 863220

010 SPUMANTE CUVEE'

SP. TOR DELL'ELMO BRUT 75cl.

Brut

Gradi : 11.5 QxC: 6

VITIGNI: Verdicchio

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

ABBINAMENTI: Spumante ideale a tutto pasto e perfetto se bevuto in compagnia come aperitivo.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 863205

010 SPUMANTE CUVEE'

SP. TOSO PERLA DI VITIGNO 75cl.

Brut

Gradi : 11 QxC: 6

VITIGNI: Trebbiano, Pinot

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°

ABBINAMENTI: Eccellente aperitivo, è ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e crostacei.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 818501

010 SPUMANTE CUVEE'

SP. MIONETTO PROSECCO TREVISO 75cl.

D.O.C. Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832500

012 SPUMANTE PROSECCO

SP. VIEBULLA PROSECCO 75cl.

D.O.C. Extra Dry

Gradi : 11.5 QxC: 6

VITIGNI: Uve del vitigno Glera

FERMENTAZIONE: Almeno 6 mesi a partire dalla data di inizio fermentazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°

ABBINAMENTI: Fettucine al ragù di agnello, ricotta salata e chips di parmigiano reggiano o rana pescatrice inagrodolce con uva sultanina e pinoli.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 863105

012 SPUMANTE PROSECCO

SP. FRATTINA PROSECCO 75cl.

D.O.C. Brut

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826604

012 SPUMANTE PROSECCO

SP. LA DELIZIA PROSECCO NAONIS 75cl.

D.O.C. Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 837500

012 SPUMANTE PROSECCO

SP. M. DEI CAVALIERI PROSECCO 75cl.

TREVISO D.O.C. Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815530

012 SPUMANTE PROSECCO

spumanti

SP. CIDE PROSECCO VILLA ARMELLINA 75cl

D.O.C. Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

VITIGNI: Glera

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI:



012 SPUMANTE PROSECCO

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 825590

SP. CINZANO PROSECCO 75cl.

D.O.C. Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

VITIGNI: Glera
VINIFICAZIONE: Da sole uve Glera, vinificate secondo il Metodo Martinotti, con rifermentazione in autoclave.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo.



012 SPUMANTE PROSECCO

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826504

SP. MIONETTO CARTIZZE 75cl.

D.O.C.G. Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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 idessert e la piccola pasticceria, come frolle, crostate e macedonie di frutta.



013 SPUMANTE CARTIZZE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832530

SP. MIONETTO PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl

D.O.C.G. Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

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 insacati regionali. Ottimo anche in abbinamento con piatti leggeri a base di pesce.



013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832505

SP. BORTOLOMIOL AUDAX ZERO.3 75cl.

D.O.C.G. Extra Brut Millesimato

Gradi : 12 QxC: 6

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.



013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 864550

SP. BORTOLOMIOL MAIOR 75cl.

D.O.C.G. Dry Millesimato

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 864553

SP. BORTOLOMIOL PRIOR 75cl.

D.O.C.G. Brut Millesimato

Gradi : 12 QxC: 6

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.



013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 864551

SP. BORTOLOMIOL SENIOR 75cl.

D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 864552

spumanti

SP. MDC PROSECCO VALDOBBIADENE 75cl.

D.O.C.G. Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815535

013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

SP. CIDE MIA PASSION PROSECCO VALD. 75cl

D.O.C.G. Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 825610

013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

SP. VALDO PROSECCO MARCA ORO 75cl.

D.O.C.G. Extra dry

Gradi : 11 QxC: 6

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.



037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 833500

013 SPUMANTE VALDOBBIADENE

SP. GANCIA ALTA LANGA MET. CLASSICO 75cl

D.O.C.G. Brut

Gradi : 12 QxC: 6

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay.
VINIFICAZIONE: La spremitura molto soffice avviene tramite la pressa Marmonnier nelle cantine storiche di inizio Ottocento - facenti parte del paesaggio vitivinicolo riconosciuto nel 2014 dall'Unesco Patrimonio dell'Umanità - dove solo il cuore del mosto viene vinificato. Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche d'acciaio.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Come aperitivo ma anche per accompagnare perfettamente gli antipasti, i primi di pasta, i risotti e le carni bianche.



035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 827520

014 ALTA LANGA

SP. GANCIA ALTA LANGA PAS DOSE' 36M 75cl

D.O.C.G. metodo classico

Gradi : 12 QxC: 6

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay.
VINIFICAZIONE: Il mosto per singola pressata e partita viene fatto fermentare sia in barriques che in vasche di acciaio a temperatura controllata fino al momento della preparazione della cuvée ed al successivo tiraggio per la seconda fermentazione, con inoculo di lieviti selezionati dai maestri cantinieri di Casa Gancia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo ma anche per accompagnare antipasti, primi di pasta, risotti e carni bianche.



035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 827523

014 ALTA LANGA

SP. GANCIA ALTA LANGA RISERVA 60 M. 75cl

D.O.C.G. Brut metodo classico

Gradi : 12.5 QxC: 6

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay della zona riconosciuta dalla Docg Alta Langa.
VINIFICAZIONE: Tutte le varie frazioni dell'uva pressata vengono fatte fermentare in barriques e in acciaio a temperatura controllata. Rimangono per oltre sei mesi sui propri lieviti prima di formare la grande cuvée che verrà fatta fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati da Casa Gancia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: In degustazione è consigliato a tutto pasto, esalta il sapore degli antipasti, primi piatti di pasta e riso.



035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 827530

014 ALTA LANGA

SP. FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS 75cl

D.O.C. Brut astucciato

Gradi : 12.5 QxC: 6

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



035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 835500

015 TRENTO D.O.C.

SP. FERRARI PERLE' astucciato 75cl.

D.O.C. Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 835520

015 TRENTO D.O.C.

spumanti

SP. M.D.C. METODO CLASSICO 75cl. D.O.C. BRUT MILLESIMATO

Gradi : 11,5 QxC: 6

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.



015 TRENTO D.O.C.

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 815545

SP. ALMA BELLAVISTA 75cl. FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857050

SP. ALMA BELLAVISTA NON DOSATO AST. 75cl FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857055

SP. ALMA BELLAVISTA SATEN 75cl. CONFAN. FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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 pesce affumicato.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857065

SP. CA' DEI FRATI CUVEE' DEI FRATI 75cl. Brut metodo classico

Gradi : 13 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 858100

SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE 75cl. FRANCIACORTA Cuvée

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857150

SP. CENTINARI BRUT 75cl. Franciacorta D.O.C.G. Brut

Gradi : 12 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863001

SP. CENTINARI DOSAGE ZERO 75cl. Franciacorta D.O.C.G.

Gradi : 12.5 QxC: 6

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'Isèo con pesce persico, Insalata di Luccio con finocchietto fresco, guancia di maiale con salsa verde, manzo all'olio.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863005

spumanti

SP. CENTINARI SATEN 75cl.

Franciacorta D.O.C.G. Millesimato

Gradi : 12 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863010

SP. CONTADI CASTALDI SATEN astuccio 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857115

SP. CONTADI CASTALDI ZERO MILL. 75cl

FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut COFANET-

Gradi : 12.5 QxC: 6 TO

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.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857114

SP. BERLUCCHI BRUT 75cl.

D.O.C.G. astucciato

Gradi : 12.5 QxC: 6

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 saporiti e formaggi freschi.



017 FRANCIACORTA

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 834500

SP. ALMA BELLAVISTA 150cl.

FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

spumante elegante e fresco che nasce nei vigneti della Franciacorta, in un angolo di Lombardia ricco di bellezza, tra il lago d'Iseo e la Pianura Padana. Questo DOCG Franciacorta Brut è una delle perle della prestigiosa cantina Bellavista, della quale rappresenta alla perfezione lo stile enologico. E' composto dalla colta unione di circa 60 delle 120 vendemmie selezionate ottenute dalle diverse proprietà della cantina distribuite in 10 comuni della Franciacorta, con quello che è chiamato assemblaggio orizzontale.



MAGNUM

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857100

SP. CA' DEL BOSCO PRESTIGE MAGNUM 150cl.

FRANCIACORTA Cuvée

Gradi : 12.5 QxC: 3

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.



MAGNUM

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857160

SP. CENTINARI BRUT MAGNUM 150cl.

Franciacorta D.O.C.G. Brut

Gradi : 12 QxC: 3

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.



MAGNUM

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863070

SP. CA' DEI FRATI CUVEE' MAGNUM 150cl.

Brut metodo classico

Gradi : 13 QxC: 4

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.



MAGNUM

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 858120

spumanti

SP. MION. SERGIO "MO"CUVEE' MAGNUM 150cl

Extra Dry

Gradi : 11 QxC: 6

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 fettucine al tonno e friggirelli o l'insalata fredda di orzo, gamberi e asparagi.



MAGNUM

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832535

SP. M.D.C. PROSECCO MAGNUM 150cl.

TREVISO D.O.C. Extra Dry ASTUCCIATO

Gradi : 11 QxC: 6

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.



MAGNUM

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815590

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

Extra Dry ASTUCCIATO

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



MAGNUM

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815592

SP. CINZANO BRACHETTO 75cl.

D.O.C.G. rosso Dolce

Gradi : 6.5 QxC: 6

VITIGNI:



011 SPUMANTE DOLCE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826502

SP. CINZANO ASTI 75cl.

D.O.G.C. Dolce

Gradi : 7 QxC: 6

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, colomba, biscotti e frutta non acida (fragole, pesche).



011 SPUMANTE DOLCE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826501

SP. TOR DELL'ELMO DOLCE 75cl.

Dolce

Gradi : 9.5 QxC: 6

VITIGNI: A bacca bianca

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-6°
ABBINAMENTI: Piacevole a fine pasto per accompagnare pasticceria secca, dolci alla crema e al cioccolato.



011 SPUMANTE DOLCE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 863200

SP. CINZANO DOLCE 75cl.

Dolce Sweet Edition

Gradi : 9.5 QxC: 6

VITIGNI:



011 SPUMANTE DOLCE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 826503

SP. CA' DEI FRATI TRE FILER 0,375 cl.

Dolce

Gradi : 13 QxC: 6

VITIGNI: Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc.
AFFINAMENTO: 12-14 mesi in acciaio sui lieviti fini, seguito da un anno in bottiglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°
ABBINAMENTI: Ideale con formaggi stagionati, erborinati e con dessert a base di pasta frolla, crostate di crema e di frutta.



011 SPUMANTE DOLCE

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 858110

spumanti

SP. ALMA BELLAVISTA ROSE' AST. 75cl. FRANCIACORTA D.O.C.G. Gran Cuvée Brut

Gradi : 12,5 QxC: 6

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.



023 SPUMANTE ROSE'

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857060

SP. CENTINARI ROSE' 75cl. Franciacorta D.O.C.G.

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



023 SPUMANTE ROSE'

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 863015

SP. CONTADI CASTALDI ROSE' astuccio 75cl FRANCIACORTA D.O.C.G. Brut

Gradi : 12.5 QxC: 6

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.



023 SPUMANTE ROSE'

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 857113

SP. GANCIA ALTA LANGA ROSE' 36 MESI 75cl D.O.C.G. Brut

Gradi : 12 QxC: 6

VITIGNI: Pinot Nero 100%
VINIFICAZIONE: Una parte dell'uva viene pigiata e lasciata a contatto con le bucce in serbatoi termocondizionati, dopodiché avviene la regolare pressatura soffice.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo ma anche per accompagnare piatti a base di pesce.



023 SPUMANTE ROSE'

035 SPUMANTE METODO CLASSICO Codice: 827525

SP. MION. SERGIO "MO" CUVÉE' ROSE 75cl. Extra Dry

Gradi : 11.5 QxC: 6

VITIGNI: Blend di uve rosse vinificate in rosato.
VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla soffice pressatura di uve a bacca rossa che, lasciate macerare per poche ore, donano un brillante colore rosato.
TEMPERATURE DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo in abbinamento a un'entrée di alici infarinate e fritte, con del pane alle noci e Prosciutto San Daniele.



023 SPUMANTE ROSE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 832512

SP. LA DELIZIA PROSECCO ROSE' N. 75cl. D.O.C. Extra Dry Millesimato

Gradi : 11.5 QxC: 6

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.



023 SPUMANTE ROSE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 837510

SP. M. DEI CAVALIERI PROSECCO ROSE' 75cl D.O.C. Extra Dry Millesimato

Gradi : 11 QxC: 6

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.



023 SPUMANTE ROSE'

037 SPUMANTE METODO CHARMAT Codice: 815533