

CATALOGO CHAMPAGNE 2024

champagne



CHAMP. DOM PERIGNON 75cl.

Brut

VITIGNI: Chardonnay 50%, Pinot Noir 37%, Pinot Meunier 13%
INVECCHIAMENTO: In botti di rovere. Ogni raccolto offre strutture e intensità di colore diverse.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Pesce, carni bianche.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899090

CHAMP. DOM PERIGNON 75cl. ASTUCIATO

Brut

SU ORDINAZIONE

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir
INVECCHIAMENTO: Lo stile di Dom Pérignon è perfezionato. Questo lento invecchiamento è il tributo necessario per fare di Dom Pérignon uno dei vini più complessi in assoluto. Occorrono non meno di otto anni in cantina prima che Dom Pérignon esprima la sua prima pienezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°
ABBINAMENTI: Frutta con elevata acidità, agrumi, pomodori verdi, acetosa o rabarbaro costituiscono un abbinamento ideale.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899090A

CHAMP. KRUG GRANDE CUVÉE 75cl.

Brut

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir
INVECCHIAMENTO: Lo stile di Dom Pérignon è perfezionato. Questo lento invecchiamento è il tributo necessario per fare di Dom Pérignon uno dei vini più complessi in assoluto. Occorrono non meno di otto anni in cantina prima che Dom Pérignon esprima la sua prima pienezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°
ABBINAMENTI: Frutta con elevata acidità, agrumi, pomodori verdi, acetosa o rabarbaro costituiscono un abbinamento ideale.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899100

CHAMP. KRUG GRANDE CUVÉE 75cl. ASTUCCIATO

Brut

SU ORDINAZIONE

VITIGNI: Krug Grande Cuvée è un assemblaggio di oltre 120 vini selezionati da più di 10 annate diverse.
AFFINAMENTO: 6 anni di affinamento sui lieviti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°
ABBINAMENTI: Parmigiano stagionato, rombo di tartufo, ostriche, scampi grigliati, pietanze indiane o marocchine, nonché dolci come carrot cake, tarte tatin o cheese-cake.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899100A

champagne



CHAMP. RUINART 75cl.

Brut

VITIGNI: Krug Grande Cuvée è un assemblaggio di oltre 120 vini selezionati da più di 10 annate diverse.
AFFINAMENTO: 6 anni di affinamento sui lieviti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°
ABBINAMENTI: Parmigiano stagionato, rombo di tartufo, ostriche, scampi grigliati, pietanze indiane o marocchine, nonché dolci come carrot cake, tarte tatin o cheese-cake.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899110

CHAMP. RUINART ROSE' 75cl.

Brut

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di mare.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899120

CHAMP. RUINART SECOND SKIN 75 cl.

BLANC DE BLANCS

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir (43% vinificato in bianco e 12% vinificato in rosso)
VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale.
INVECCHIAMENTO: Dai 2 ai 3 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Pesci grassi o crostacei, salumi o carni come anatraal pompelmo.



Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 899125C

CHAMP. RUINART ROSE' SECOND SKIN 75cl.

Brut

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir (43% vinificato in bianco e 12% vinificato in rosso)
VINIFICAZIONE: Vendemmia manuale.
INVECCHIAMENTO: Dai 2 ai 3 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Pesci grassi o crostacei, salumi o carni come anatraal pompelmo.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899120C

champagne



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRI-STAL 75cl.

Brut Millesimato 2014



VITIGNI: Pinot nero (60%) e chardonnay (40%).
AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti e 8 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°
ABBINAMENTI: Il Cristal Louis Roederer predilige l'abbinamento con piatti delicati. È ottimo con caviale, ostriche, astice e aragosta.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899160

CHAMP. ARMAND DE BRIGNAC 75cl.

Brut - Gold Velvet Bag



VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
INVECCHIAMENTO: Il vino base viene fatto maturare in vasche di acciaio inox e in botti di rovere. Dopo la cuvée, segue la seconda fermentazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°
ABBINAMENTI: Aperitivo, pesce, crostacei, carni bianche, pollame e formaggi.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899140

CHAMP. BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 75cl.

Brut



VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di mare.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899130

CHAMP. PHILIPPONNAT 75cl. astucciato

Royale reserve - Brut



VITIGNI: Chardonnay, Pinot nero e Pinot Meunier
VINIFICAZIONE: Affinamento 36 mesi sui lieviti, invecchiato nelle cantine del castello Cattier a trenta metri di profondità.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°
ABBINAMENTI: Ostriche, caviale, crostacei, molluschi, raffinate portate a base di pesce.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899150A

champagne



CHAMP. MOET&CHANDON IMPERIAL 75cl.

Brut

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.

Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899001



CHAMP. MOET&CHANDON IMPERIAL 75cl.

Brut ASTUCCIATO

SU ORDINAZIONE

VITIGNI: Pinot Nero 30-40%, Pinot Meunier 30-40% e Chardonnay 20-30%
VINIFICAZIONE: Questo champagne Moët Impérial Brut comprende il 20-30% di vini di riserva, selezionati per arricchire la sua complessità e consistenza. I tre vitigni principali, pinot nero, pinot meunier e chardonnay, sono accuratamente bilanciati per creare un'armonia di corpo, morbidezza e finezza. Questo sofisticato processo di vinificazione, combinato con un adeguato invecchiamento, conferisce al Brut Impérial le sue caratteristiche uniche e il suo notevole profilo gustativo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°

Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899001A



CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT 75cl.

Brut

VITIGNI: Chardonnay 30%, Pinot Nero 45% e Pinot Meunier 25%, provenienti da diversi Cru della regione.
INVECCHIAMENTO: Di 20 mesi nelle cantine della Maison.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°
ABBINAMENTI: Cannolicchi e nartarine, ostriche all'acqua di cetriolo, spiedini di uova di quaglia con salsa teriyaki, crema di porri e rosso d'uovo.

Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899004



CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT 75cl.

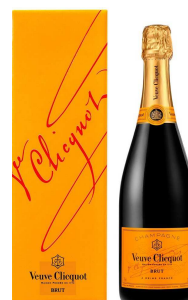
Brut ASTUCCIATO

SU ORDINAZIONE

VITIGNI: La predominanza di Pinot Noir (50%) conferisce forza, lo Chardonnay apporta freschezza e il Meunier fruttuosità.
INVECCHIAMENTO: L'invecchiamento sui lieviti per un periodo di almeno tre anni esalta l'intensità aromatica e la setosità della struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Aperitivi, frutti di mare, tartare di pesce, blinis, salmone, primi piatti di pesce e parmigiano ad alta stagionatura.

Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899004A



champagne



CHAMP. MUMM GRAND CORDON 75cl.

Brut - ASTUCCIATO -



VITIGNI: Pinot Nero 30-40%, Pinot Meunier 30-40% e Chardonnay 20-30%
VINIFICAZIONE: Questo champagne Moët Impérial Brut comprende il 20-30% di vini di riserva, selezionati per arricchire la sua complessità e consistenza. I tre vitigni principali, pinot nero, pinot meunier e chardonnay, sono accuratamente bilanciati per creare un'armonia di corpo, morbidezza e finezza. Questo sofisticato processo di vinificazione, combinato con un adeguato invecchiamento, conferisce al Brut Impérial le sue caratteristiche uniche e il suo notevole profilo gustativo.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899002

CHAMP. DOM PERIGNON 150cl. MAGNUM

Brut

MAGNUM

VITIGNI: Chardonnay, Pinot Noir
INVECCHIAMENTO: Lo stile di Dom Pérignon è perfezionato. Questo lento invecchiamento è il tributo necessario per fare di Dom Pérignon uno dei vini più complessi in assoluto. Occorrono non meno di otto anni in cantina prima che Dom Pérignon esprima la sua prima pienezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-12°
ABBINAMENTI: Frutta con elevata acidità, agrumi, pomodori verdi, acetosa o rabarbaro costituiscono un abbinamento ideale.



Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899097

CHAMP. RUINART 150cl. MAGNUM

Brut

MAGNUM

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di mare.



Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899112

CHAMP. MOËT&CHANDON IMP. 150cl. MAGNUM

Brut

MAGNUM

VITIGNI: La predominanza di Pinot Noir (50%) conferisce forza, lo Chardonnay apporta freschezza e il Meunier fruttuosità.
INVECCHIAMENTO: L'invecchiamento sui lieviti per un periodo di almeno tre anni esalta l'intensità aromatica e la setosità della struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Aperitivi, frutti di mare, tartare di pesce, blinis, salmone, primi piatti di pesce e parmigiano ad alta stagionatura.



Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899010