

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Alta Langa Doc Metodo Classico Brut Millesimato "Cuvée 36" 2007 F.lli Gancia

vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
12°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
25 Euro



Paglierino acceso con riflessi dorati. Perlage fine e molto persistente. Al naso è intenso, con sentori di crosta di pane che si intrecciano a note di bergamotto candito, foglie di salvia e fiori di gelsomino. In bocca è decisamente aromatico e regala un piacevole e fresco mix di effervescenza e acidità. Ottima persistenza.

Canelli (At)
Tel. 0141.8301 - Fax 0141.830204
www.gancia.it

Franciacorta Docg Brut "Collezione Oro" Vezzoli di Vezzoli Giuseppe

vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
13°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
38 Euro



Giallo dorato brillante e perlage continuo e molto fine. Intensi profumi di vaniglia uniti a note di banana e sentori di pasticceria. Piuttosto morbido in bocca, è equilibrato dalla buona acidità e dall'effervescenza delicata che lo rinfrescano al palato. Finale piacevolmente amarognolo.

Erbusco (Bs)
Tel. 030.7267579 - Fax 030.7267601
www.vezzolivinini.it

Franciacorta Docg Brut "Cuvée Demetra" Mirabella

vitigni:
**chardonnay, pinot
bianco**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2015*

Prezzo
23 Euro



Giallo acceso tendente al dorato. Spuma di buona persistenza con perlage molto fine e continuo. Profumi intensi di pesca e ananas si uniscono a sentori agrumati di pompelmo. Piacevoli note di nocciole tostate e di vaniglia. Finale di crosta di pane. Morbido in bocca, rinfrescato da acidità ed effervescenza.

Rodengo Saiano (Bs)
Tel. 030.611197 - Fax 030.611388
www.mirabellavini.it

Franciacorta Docg Brut "Monogram Giunone Cuvée" 2006 Castel Faglia

vitigni:
**chardonnay, pinot
bianco**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
38 Euro



Giallo paglierino brillante con perlage fine e spuma persistente. Profumi delicati ed eleganti di miele, leggere note tostate, con un finale fresco e di buona finezza. Iniziale nota sapida in bocca, seguita da note di frutta bianca fresca. Di ottima struttura, ha un persistente finale ammandorlato.

Cazzago san Martino (Bs)
Tel. 059.812411 - Fax 059.812424
www.cavicchioli.it

Franciacorta Docg Brut Millesimato 2007 Fratelli Berlucchi



vitigni:
**chardonnay, pinot
bianco, pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
21,60 Euro

Giallo paglierino acceso, spuma persistente e perlage fine e continuo. Profumi marcati e accattivanti di frutta esotica, come il lime e l'ananas, si intrecciano a note finali di crosta di pane. Morbido in bocca, risulta di grande equilibrio grazie alla combinazione di acidità ed effervescenza.

Corte Franca (Bs)
Tel. 030.984451 - Fax 030.9828209
www.fratelliberlucchi.it

Franciacorta Docg Brut Millesimato 2007 Ronco Calino



vitigni:
**chardonnay, pinot
nero**

gradazione alcolica:
13°

*da bere adesso fino
al 2013*

Prezzo
25 Euro

Giallo paglierino carico con spuma elegante e persistente. Pulito e piacevole al naso è caratterizzato da note di crosta di pane, fiori di camomilla e con sentori di confetto e agrumi. Particolarmente fresco in bocca, ha un buon ritorno delle note agrumate e floreali del naso. Ottimo il finale amarognolo.

Adro (Bs)
Tel. 030.7451073 - Fax 030.7453000
www.roncocalino.it

Franciacorta Docg Brut Millesimato "Controverso" 2005 Torreggiani



vitigni:
**chardonnay, pinot
nero**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
26 Euro

Giallo carico, quasi dorato, con riflessi verdi. Profumi di frutta esotica come l'ananas si uniscono a note di pesca e sentori di fiori bianchi. Sul finale emergono sentori di nocciole tostate e crosta di pane. In bocca è molto fresco e con una nota minerale. Piacevole effervescenza.

Bagnolo Mella (Bs)
Tel. 030.620911 - Fax 030.620911
www.vinitorreggiani.it

Franciacorta Docg Brut Millesimato "Trentesimo raccolto" 2007 Bredasole



vitigni:
**chardonnay, pinot
bianco, pinot nero**

gradazione alcolica:
13°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
22,20 Euro

Giallo brillante tendente al dorato. Spuma vivace e perlage di ottima finezza. Marcati profumi agrumati di pompelmo intrecciati a note di salvia e note di ananas. Piacevoli sentori di lievito di birra. In bocca ha un'effervescenza pronunciata e buona morbidezza. Finale agrumato di pompelmo.

Paratico (Bs)
Tel. 035.910407 - Fax 035.4264119
www.bredasole.it

Franciacorta Docg Brut Rosé "Arcadia" Lantieri



vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2015*

Prezzo
24 Euro



Rosa pastello brillante, con spuma elegante e fine perlage. Profumi intensi e puliti, di ottima complessità, con nette fragranze di ciliegia e frutti di bosco, arricchiti da delicate e accattivanti sfumature speziate. Fresco in bocca, di buon corpo, ha un gradevole finale di agrumi molto persistente.

Capriolo (Bs)
Tel. 030.736151 - Fax 030.7465770
www.lantierideparatico.it

Franciacorta Docg Brut Satèn Riva di Franciacorta



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2013*

Prezzo
23 Euro



Giallo paglierino intenso e brillante. Spuma vivace e persistente. Perlage fine e continuo. Profumo avvolgente e fresco, con fragranze di crosta di pane, fiori di acacia e pesca. Ottimo in bocca, corposo e sapido, ha un'effervescenza molto delicata. Persistente finale di pesca e agrumi.

Provaglio d'Iseo (Bs)
Tel. 030.9823701 - Fax 030.9823701
www.rivadifranciacorta.it

Franciacorta Docg Brut Satèn 2007 Barone Pizzini



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2015*

Prezzo
26,70 Euro



Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati. Spuma molto intensa e persistente con perlage molto fine. Avvolgenti profumi fruttati di pompelmo e ananas si intrecciano a note erbacee fresche come la salvia e sentori di lieviti e nocciole tostate. In bocca è morbido, ben rinfrescato da effervescenza e acidità.

Corte Franca (Bs)
Tel. 030.9848311 - Fax 030.9848323
www.baronepizzini.it

Franciacorta Docg Brut Satèn "Cesonato Villa Crespia" Arcipelago Muratori



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2013*

Prezzo
21,50 Euro



Giallo dorato acceso e luminoso, ottimo perlage fine e persistente. I profumi intensi ricordano la frutta esotica e gli agrumi, insieme ad accattivanti note di albicocca. In bocca ha una piacevole nota fresca che ricorda il limone e il pompelmo, seguita da piacevoli sentori vegetali. Finale elegante.

Adro (Bs)
Tel. 030.7451051 - Fax 030.7451035
www.arcipelagomuratori.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Franciacorta Docg Brut Satèn "Gran Cuvée" Bellavista



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
43,20 Euro



Giallo paglierino carico tendente al dorato. Spuma vivace e persistente con un buon perlage fine e intenso. Profumi di lievito, sentori di nocciole tostate e di vaniglia. Anche note di banana e taglio. Morbido in bocca, ha una delicata effervescenza e un finale persistente di nocciole tostate.

Erbusco (Bs)
Tel. 030.7762000 - Fax 030.7760386
www.bellavistawine.it

Franciacorta Docg Brut Satèn Millesimato 2007 Villa Franciacorta



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
21 Euro



Giallo paglierino dai riflessi luminosi. Perlage accattivante e molto fine. Profumi molto gradevoli con note floreali di mugugno seguite da sentori di pesca e crosta di pane. Equilibrato in bocca, con una intensa effervescenza e acidità. Note di agrumi e frutta esotica. Finale ricco e persistente.

Monticelli Brusati (Bs)
Tel. 030.652329 - Fax 030.6852305
www.villafranciacorta.it

Franciacorta Docg Brut Satèn Millesimato "Amour Toujours" 2007 Veronesi



vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2015

Prezzo
37 Euro



Giallo paglierino carico tendente al dorato. Spuma intensa e perlage molto fine. I profumi sono piacevoli e ricordano le note di pesca, sentori di ananas e piacevoli sentori di lievito. In bocca è molto morbido, con una piacevole acidità e una delicata effervescenza. Note finali di nocciole tostate.

Bussolengo (Vr)
Tel. 045.2476973
www.veronesivini.it

Franciacorta Docg Extra Brut 2007 Monzio Compagnoni



vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
13°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
25 Euro



Giallo paglierino acceso e luminoso. Buon perlage fine e persistente. I profumi sono gradevoli e di buona finezza con delle piacevoli sensazioni di agrumi e di frutta esotica. In bocca ha una nota agrumata iniziale che ricorda il mandarino, seguita da accattivanti sentori di mandorla.

Adro (Bs)
Tel. 030.7457803 - Fax 030.7457853
www.monziocompagnoni.com

Franciacorta Docg Extra Brut "Vintage Riserva" 2005 La Montina



vitigni:
**pinot nero,
chardonnay**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
32 Euro



Giallo oro molto brillante. Spuma delicata con perlage elegante. Profumi intensi, complessi e avvolgenti con note di lievito e sentori di nocciola e mandorla, seguiti da sfumature di fiori bianchi. Morbido e fresco in bocca, molto sapido, ha un persistente finale di pompelmo e frutti tropicali.

Monticelli Brusati (Bs)
Tel. 030.653278 - Fax 030.6850209
www.lamontina.it

Franciacorta Docg Extra Brut Rosé "Rosatum" La Montina



vitigni:
**pinot nero,
chardonnay**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2013*

Prezzo
27 Euro



Rosato chiaro con sfumature ramate. Spuma delicata, perlage fine e continuo. Profumi intensamente fruttati di fragola e frutti di bosco, seguiti da note floreali di rosa. Secco e corposo in bocca, di buona freschezza, richiama la fragola percepita al naso. Finale persistente di frutti canditi.

Monticelli Brusati (Bs)
Tel. 030.653278 - Fax 030.6850209
www.lamontina.it

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Extra Dry 2006 Il Montù



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
12°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
28 Euro



Giallo carico con leggeri riflessi dorati. Spuma vivace e perlage continuo. Piacevoli profumi di banana uniti a sentori di lievito e note erbacee fresche e balsamiche come l'anice. Fresco in bocca grazie alla combinazione di effervescenza e acidità. Piacevole nota dolce di pera matura sul finale.

Montù Beccaria (Pv)
Tel. 0385.262252 - Fax 0385.262942
www.ilmontu.com

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante "Giorgi 1870 Gran Cuvée Storica" 2006 Fratelli Giorgi



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
27 Euro



Colore paglierino acceso con riflessi dorati. Perlage fine e abbondante e di ottima persistenza. Profumi gradevoli e avvolgenti, con un bouquet che spazia dalle note di erbe aromatiche, come salvia e menta, a sentori di albicocca e vaniglia. Fresco in bocca, grazie alla buona acidità, e di buon corpo.

Canneto Pavese (Pv)
Tel. 0385.262151 - Fax 0385.60440
www.giorgi-wines.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Brut Rosato "Oltre Il Classico Riserva" 2005 Ca' di Frara



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
13°

da bere adesso fino
al **2013**

Prezzo
30 Euro



Rosa buccia di cipolla, spuma elegante e buon perlage. Profumi intensi che spaziano dalla rosa al legno di sandalo, dalla nespola alla banana, con anche note di burro e canditi. In bocca c'è un intenso ritorno delle note fruttate speziate. Finale leggermente amarognolo e di buona persistenza.

Mornico Losana (Pv)
Tel. 0383.892299 - Fax 0383.892752
www.cadifrra.it

Oltrepò Pavese Doc Pinot Nero Spumante Brut Rosato "Testarossa" 2005 La Versa



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
13°

da bere adesso fino
al **2014**

Prezzo
22,50 Euro



Colore rosa pallido. Spuma cremosa e perlage molto fine e continuo. Profumi intensi di ciliegia e fragola intrecciato a note di rosa e a un lieve accenno di lievito e spezie. In bocca è fresco e rotondo, di ottimo equilibrio tra acidità e corpo. Eleganti note di amarena con una sfumatura di nocciola, molto persistente.

Santa Maria della Versa (Pv)
Tel. 0385.798411 - Fax 0385.798450
www.laversa.it

Oltrepò Pavese Doc Spumante Metodo Classico Brut Millesimato "Classese" 2005 Travaglino



vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al **2014**

Prezzo
30 Euro



Giallo carico tendente al dorato. Spuma vivace e perlage fine e continuo. Profumi di frutta esotica come la banana e la papaya, con sentori di anice e note di pasticceria. In bocca è fresco grazie alla buona acidità, con un finale intensamente balsamico, con note di pasticceria e mandarino.

Calvignano (Pv)
Tel. 0383.872222 - Fax 0383.871106
www.travaglino.it

Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Millesimato "Cuvée 59" 2008 Travaglino



vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al **2014**

Prezzo
24 Euro



Giallo paglierino acceso dai leggeri riflessi verdi. Spuma intensa con fitto perlage di buona eleganza. Profumi marcati di crosta di pane uniti a piacevoli note fruttate di ananas e sentori di nocciola. Effervescenza che riempie la bocca e, con l'acidità, rinfresca. Finale acidulo di frutto della passione.

Calvignano (Pv)
Tel. 0383.872222 - Fax 0383.871106
www.travaglino.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Pinot Nero Brut "Cuvée Oltrenero" Tenuta Il Bosco



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
12°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
20,30 Euro



Giallo paglierino con una leggera sfumatura calda. Spuma vivace e persistente, perlage elegante. Profumi intensi e armonici di lievito, ribes, miele e susina. In bocca è secco, fresco e strutturato, con intensi aromi fruttati e una corposità che dà morbidezza. Finale fruttato di ottima persistenza.

Zenevredo (Pv)
Tel. 0385.245326 - Fax 0385.245326
www.ilbosco.com

Oltrepò Pavese Docg Pinot Nero Brut Rosé "Cruasé - Saignée della Rocca" Conte Vistarino



vitigni:
pinot nero

gradazione alcolica:
13°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
21 Euro



Rosa caldo con una netta sfumatura ramata. Spuma elegante e perlage fine e continuo. Profumo intenso con note floreali di rosa, sentori fruttati di ribes rosso e una sfumatura di fragola. In bocca è corposo, di buona morbidezza e sapidità con un persistente finale di frutti di bosco e pompelmo rosa.

Pietra dè Giorgi (Pv)
Tel. 0385.85117 - Fax 0385.85530
www.contevistarino.it

Colli Euganei Doc Spumante Metodo Classico Millesimato Dosaggio Zero 2005 Fattoria Monte Fasolo



vitigni:
**chardonnay,
garganega, glera**

gradazione alcolica:
12°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
22 Euro

Giallo carico tendente al dorato. Spuma intensa con perlage di buona finezza. I profumi piacevoli richiamano aromi di pompelmo, sentori di agrumi e note di crema pasticcera. In bocca l'effervescenza è molto intensa e rafforza anche la nota acida regalando notevole freschezza. Finale agrumato.

Cinto Euganeo (Pd)
Tel. 0429.634030 - Fax 0429.634800
www.montefasolo.com

Lessini Doc Durello Spumante Brut "Riserva Etichetta Viola" 2007 Fongaro



vitigni:
durella

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2013

Prezzo
24 Euro



Giallo dorato acceso e molto luminoso. Buon perlage fine. I profumi sono intensi e floreali con note di ginestra e di mughetto oltre a sensazioni di agrumi che ricordano il pompelmo. In bocca ha buona sensazione acidula che domina sulle note fruttate e lo rende decisamente fresco. Finale agrumato.

Roncà (Vr)
Tel. 045.7460240 - Fax 045.7460240
www.fongarospumanti.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Lugana Doc Spumante Metodo Classico Brut "Ca' Maiöl" Provenza

vitigni:
trebbiano di Lugana

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino al 2014

Prezzo
23 Euro



Giallo oro chiaro con una lieve sfumatura verde. Spuma fine con una corona persistente. Perlage di buona finezza. Profumi intensi e avvolgenti di lievito e crosta di pane, note di nocciola e aromi di fiori. Corposo in bocca, equilibrato, fresco e sapido. Persistente finale di cedro e melone.

Desenzano del Garda (Bs)
Tel. 030.9910006 - Fax 030.9910014
www.provenzacantine.it

Spumante Metodo Classico Brut "257 Old Style" 2007 Casa Piave

vitigni:
verduzzo trevigiano

gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino al 2013

Prezzo
22 Euro



Giallo oro chiaro e brillante. Spuma e perlage di buona finezza e continuità. Profumo intenso e armonico con note di brioche, sfumature floreali di gelsomino e sentori fruttati di pesca. Morbido in bocca, ha buona acidità e una piacevole struttura. Finale persistente di pesca e frutti tropicali.

San Polo di Piave (Tv)
Tel. 0422.856447 - Fax 0422.856447
www.casapiave.it

Spumante Metodo Classico Brut Millesimato 2005 Zamuner

vitigni:
chardonnay, pinot meunier, pinot nero

gradazione alcolica:
12°

da bere adesso fino al 2014

Prezzo
24 Euro



Giallo dorato molto brillante e luminoso. Ottimo perlage fine e persistente. I profumi sono gradevoli con accattivanti sensazioni di crosta di pane tipiche dei lieviti. In bocca ragala aromi di frutta gialla uniti a una nota agrumata di mandarino. Finale di buona eleganza e persistenza.

Sona (Vr)
Tel. 045.6081090 - Fax 045.8343750
www.zamuner.it

Spumante Metodo Classico Brut "Riserva Villa La Mattarana" 2004 Zamuner

vitigni:
chardonnay, pinot meunier, pinot nero

gradazione alcolica:
12°

da bere adesso fino al 2014

Prezzo
30,50 Euro



Giallo paglierino acceso con riflessi dorati, spuma intensa e un buon perlage fine. Profumi piacevoli di crosta di pane, di nocciole e di pasticceria oltre a una delicata nota agrumata. In bocca è fresco, grazie alla buona effervescenza e alla piacevole acidità. Finale agrumato molto persistente.

Sona (Vr)
Tel. 045.6081090 - Fax 045.8343750
www.zamuner.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Spumante Metodo Classico Brut "Ventun Luglio" 2003 Bellenda

vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
25 Euro



Giallo dorato molto intenso con dei bei riflessi luminosi. Buon perlage fine e persistente. Profumi decisi, con note accattivanti di frutta gialla matura e piacevoli sentori di mandarino. In bocca si avvertono marcate le note di frutta gialla come la pesca supportate da una piacevole freschezza.

Vittorio Veneto (Tv)
Tel. 0438.920025 - Fax 0438.920015
www.bellenda.it

Spumante Talento Metodo Classico Brut Millesimato "Riserva" 2001 Bisol

vitigni:
**chardonnay, pinot
bianco, pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
26 Euro



Giallo paglierino acceso dai riflessi dorati. Perlage fitto e di buona eleganza. Piacevoli e marcati profumi di frutta bianca, come la mela e la pera, e di agrumi, seguiti da note di pietra focaia e crema pasticceria. Buona acidità in bocca, con un ritorno delle note fruttate del naso. Persistente.

Valdobbiadene (Tv)
Tel. 0423.900138 - Fax 0423.900577
www.bisol.it

Spumante Metodo Classico Brut Rosé Pojer & Sandri

vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
24,30 Euro



Rosa acceso e luminoso con perlage persistente. Profumi fruttati molto accattivanti che ricordano la pesca, seguiti da una delicata sfumatura floreale di rosa sul finale. Molto fresco in bocca grazie alla spiccata acidità, con evidenti note agrumate di limone e arancia. Grande freschezza nel finale.

Faedo (Tn)
Tel. 0461.650342 - Fax 0461.651100
www.pojeresandri.it

Trento Doc Brut "51,151" Moser

vitigni:
chardonnay

gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
25 Euro



Paglierino acceso tendente al dorato. Spuma persistente con perlage fine e continuo. Profumi di frutta esotica come l'ananas e il frutto della passione intrecciati a note agrumate e delicati sentori di lievito. Intensamente effervescente in bocca, ha una gradevole acidità e un buon finale amarognolo.

Trento (Tn)
Tel. 0461.990786 - Fax 0461.950551
www.cantinemoser.com

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Trento Doc Extra Brut Riserva "Tridentum" 2004 Cesarini Sforza

vitigni:
chardonnay



gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2015

Prezzo
21,50 Euro

Giallo paglierino chiaro e brillante. Spuma cremosa e persistente con perlage molto fine e continuo. Profumi eleganti in cui spiccano note fruttate di melone e papaia unite a sentori di miele di castagno e crosta di pane. Fresco in bocca, con una spiccata acidità e intensi aromi agrumati. Persistente.

Ravina (Tn)
Tel. 0461.382200 - Fax 0461.382222
www.cesarinisforza.com

Trento Doc Talento Brut Riserva 2005 Rotari

vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**



gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2014

Prezzo
21 Euro

Giallo paglierino carico tendente al dorato. Spuma molto persistente con perlage fine e continuo. Profumi intensi e piacevoli di frutta esotica, come la banana, uniti a note di nocchie tostate e sentori di lievito. Morbido in bocca, con un buon corpo. Persistenti note di frutta esotica e crosta di pane.

Mezzocorona (Tn)
Tel. 0461.616399 - Fax 0461.605695
www.rotari.it

Trento Doc Talento Brut Riserva "Flavio" 2003 Rotari

vitigni:
chardonnay



gradazione alcolica:
13°

da bere adesso fino
al 2015

Prezzo
29 Euro

Colore giallo dorato acceso e brillante, con ottimo perlage. Profumi freschi e intensi di agrumi, uniti a sensazioni di frutta esotica, finale particolarmente ricco. In bocca è fresco, con note fruttate che richiamano gli aromi del naso e ricordano soprattutto la frutta bianca. Finale amaricante.

Mezzocorona (Tn)
Tel. 0461.616399 - Fax 0461.605695
www.rotari.it

Trento Doc Talento Dosaggio Zero 2007 Letrari

vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**



gradazione alcolica:
12,5°

da bere adesso fino
al 2015

Prezzo
24 Euro

Giallo paglierino chiaro, con perlage elegante e spuma intensa. Piacevoli profumi di fiori bianchi intrecciati a note di lievito e a sentori fruttati e minerali. In bocca è molto secco, sapido e di buon corpo. Finale persistente che richiama le note di lievito abbinate a sfumature di pompelmo.

Rovereto (Tn)
Tel. 0464.480200 - Fax 0464.401451
www.lettrari.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Alto Adige Doc Spumante Talento Extra Brut "Blanc de Blancs" Arunda

vitigni:
chardonnay



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
23 Euro

Giallo paglierino molto chiaro. Perlage fine. Freschi profumi fruttati che richiamano la mela verde, con note piacevolmente floreali e una punta minerale. Molto secco e corposo in bocca, con una acidità molto pronunciata, quasi metallica, ma gradevole. Persistente finale di pompelmo.

Meltina (Bz)
Tel. 0471.668033 - Fax 0471.668229
www.arundavivaldi.it

Spumante Metodo Classico Brut Rosé Fiegl

vitigni:
pinot grigio



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2013*

Prezzo
21,60 Euro

Rosato acceso, molto luminoso e di buona brillantezza. Perlage fine e persistente. Profumi marcati di ciliegia e frutta rossa fresca, uniti ad accattivanti sensazioni finali di fiori bianchi. In bocca è piacevolmente fresco grazie alla decisa effervescenza e regala delicate note di mandorla. Persistente.

Gorizia (Go)
Tel. 0481.547103 - Fax 0481.549208
www.fieglvini.com

Spumante Metodo Classico "Valtidone Perlage" Cantina Valtidone

vitigni:
**chardonnay,
pinot nero**



gradazione alcolica:
12°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
22,50 Euro

Colore giallo dorato brillante. Perlage molto fine e di buona continuità. Aromi piacevoli, marcati, che suggeriscono sentori di frutta gialla fragrante intrecciati ad accattivanti note minerali. Fresco in bocca, di buona effervescenza e acidità, ha un buon ritorno aromatico e un finale persistente.

Borgonovo Val Tidone (Pc)
Tel. 0523.862168 - Fax 0523.864582
www.cantinavaltidone.it

Spumante Metodo Classico Brut "Blanc de Blancs" Drei Donà

vitigni:
chardonnay



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
21 Euro

Paglierino acceso e spuma intensa dal perlage fine. I profumi richiamano sentori di banana, leggere note di vaniglia e aromi di crosta di pane. In bocca ha una buona effervescenza e una piacevole nota acida, equilibrata da una buona morbidezza. Persistente finale leggermente agrumato.

Forlì (Fc)
Tel. 0543.769371 - Fax 0543.765049
www.dreidona.it

METODO CLASSICO OLTRE 20 EURO

Spumante Metodo Classico Brut Rosé 2008 Baracchi Riccardo

vitigni:
sangiovese



gradazione alcolica:
13,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
50 Euro

Rosato acceso e molto luminoso, perlage fine ed elegante. Profumi molto intensi che regalano accattivanti sensazioni di ciliegia sotto spirito. Particolarmente fresco in bocca, ha note fruttate di more e lamponi che si evidenziano anche nel finale di gusto. Spumante di ottima piacevolezza.

Cortona (Ar)
Tel. 0575.612679 - Fax 0575.612927
www.baracchiwinery.com

Spumante Metodo Classico Brut "Madreperla - Gran Cuvée" Moncaro

vitigni:
montepulciano,
verdicchio



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
30 Euro

Giallo intenso dai riflessi luminosi. Perlage intenso e spuma vivace. Profumi agrumati che lasciano il posto a leggere e delicate note di frutta gialla. In bocca è molto fresco, grazie all'acidità e alla pronunciata effervescenza. Tornano delicate le note fruttate del naso. Finale agrumato.

Montecarotto (An)
Tel. 0731.89245 - Fax 0731.89237
www.moncaro.com

Spumante Metodo Classico Brut "Gran Cuvée XXI Secolo" 2004 Cantine d'Arapi

vitigni:
bombino bianco,
montepulciano, pinot nero



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2015*

Prezzo
29 Euro

Giallo oro chiaro, spuma elegante e perlage fine e continuo. Il profumo elegante e complesso regala note fruttate e agrumate, intrecciate ad accenti floreali e di lieviti. In bocca è corposo e molto fresco, grazie all'acidità spiccata e all'effervescenza. Lungo finale di cedro e mandarino, con sfumature di anice.

San Severo (Fg)
Tel. 0882.227643 - Fax 0882.227643
www.darapi.it

Spumante Metodo Classico Brut "Terre della Baronia Gran Cuvée" G. Milazzo

vitigni:
chardonnay



gradazione alcolica:
12,5°

*da bere adesso fino
al 2014*

Prezzo
23 Euro

Giallo oro chiaro e brillante. Spuma elegante e persistente, perlage fine e continuo. Profumo intenso, regala note di agrumi canditi, torta millefoglie e pompelmo. In bocca è fresco, corposo e sapido, richiama aromi di pompelmo e cedro, con una vena minerale che gli dà struttura. Finale fruttato e persistente.

Campobello di Licata (Ag)
Tel. 0922.878207 - Fax 0922.879796
www.milazzovini.com