



CHAMPAGNE AND WINE LIST



BOLLICINE

MAJOLINI FRANCIACORTA BRUT - 6€ / 35€

ITALIA - LOMBARDIA

Chardonnay - Pinot Nero

non meno di 30 mesi sui lieviti
12% vol.

Naso: delicato, evidenti sentori di lievito, piacevole
nota di vaniglia.

Palato: avvolgente, pieno, accattivante e
persistente.

CESARINI SFORZA "1673" EXTRA BRUT

TRENTO DOC 2013 - 6€ / 35€

ITALIA - TRENTO ALTO ADIGE

Chardonnay 100%

60 mesi sui lieviti
12,5% vol.

Fine al naso e ricco al palato.

TRENTO DOC CLE' DOSAGGIO ZERO -

ARMANI - 6€ / 35€

ITALIA - TRENTO ALTO ADIGE

Chardonnay - Pinot Nero

almeno 36 mesi sui lieviti
12% vol.

Fresco e fruttato con note fragranti di lievito.
Perfetto equilibrio fra acidità e struttura.

ROSE'

RUINART CHAMPAGNE ROSE' BRUT - 140€

(Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%)

LAURENT PERRIER

CHAMPAGNE ROSE' BRUT - 120€

(Pinot Nero 100%)

LA GRANDES MAISON DE CHAMPAGNE

DOM PERIGNON VINTAGE BRUT - 330€
(Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%)

KRUG CHAMPAGNE
"GRANDE CUVÉE" BRUT - 330€
(Pinot Nero 45%, Chardonnay 39% e
Pinot Meunier 16%)

**PERRIER JOUET CHAMPAGNE "BELLE
EPOQUE" BLANC DE BLANC BRUT - 280€**
(Chardonnay 100%)

RUINART CHAMPAGNE BRUT - 120€
(Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%)

BOLLINGER CHAMPAGNE BRUT
"SPECIAL CUVÉE" - 120€
(Pinot nero 60%, Chardonnay 25%,
Pinot Meunier 15%)

LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE "PREMIER" BRUT - 110€
(Pinot Nero 40%, Pinot Meunier 20%,
Chardonnay 40%)

PHILIPPONNAT CHAMPAGNE BRUT
"ROYALE RÉSERVE" BRUT - 90€
(Pinot Nero 65%, Chardonnay 30% e
Pinot Meunier 5%)

POL ROGER CHAMPAGNE
RESERVE BRUT - 90€
(Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay)



PRODUTTORI DI CHAMPAGNE DI TERROIR

La foglia verde indica vini che provengono da un approccio virtuoso quanto in vigna che in cantina, nel pieno rispetto della natura e dell'annata.

Trattasi di produttori che hanno ben chiaro l'impatto che l'uomo può avere nella natura e che sanno come ascoltarla, senza frapporsi al suo naturale corso, per raccogliere il meglio dell'annata in corso.

VALLE DE LA MARNE

JACQUES COPIN 

CHAMPAGNE "TRADITION"
BLANC DE NOIRS BRUT - 60€
Biodinamico

Pinot Meunier 90% e Pinot Nero 10%

Almeno 30 mesi di sosta sui lieviti.
Mirtillo e mora a gogò e bollicina a dir poco cremosa.

LALLIER

CHAMPAGNE "GRANDE RESERVE R.019"
BRUT - 80€

Pinot Nero 60% e Chardonnay 40%

80% del vino contenuto viene dalla GRAN CRU
Naso: complessità aromatica, sentori di frutta matura, spezie e grande mineralità. Note di pesca e sfumature di mela golden.

Palato: combina in maniera equilibrata struttura, persistenza e vivacità.

LALLIER

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS GRAND
CRU BRUT - 100€
Chardonnay 100%

Riposa sui lieviti per un periodo compreso fra i 36 e i 48 mesi, il vino è decisamente tridimensionale: largo e pieno ma al tempo stesso vibrante e mai stucchevole.





MONTAIGNE DE REIMS

PIERRE TRICHET



CHAMPAGNE "L'AUTHENTIQUE" PREMIER
CRU BRUT - 70€

Pinot Meunier 53%, Pinot Nero 24% e
Chardonnay 23%

Naso: intensissimo, prugna gialla, mandorla
tostata agrumi come il pompelmo.

Palato: colpisce per la pienezza senza
appesantirne il sorso, grazie alla vigorosa
freschezza.

ALEXANDRE PENET

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS

NATURE - 90€

Pinot Nero 100%

Questo champagne dimostra la potenza e
l'intensità del terroir dei vini della Montaigne de
Reims, piccoli frutti rossi che lasciano spazio a
tostature e note iodate a ribadire la mineralità.





BIANCHI

HEILIGENBLUT - 5€ / 28€

GERMANIA

Silvaner Müller-Thurgau Kerner

11% vol.

Naso: sfumature di erbe medicinali.

Palato: note di caramello, persistente, salato.

BOURGOGNE - 5€ / 28€

FRANCIA

Chardonnay

12.5% vol.

Naso: fiori bianchi e mandorle.

Palato: minerale con un lato cremoso, sentori di miele.

LES TORTUES COTES

DE GASCOGNE - 4,50€ / 25€

FRANCIA

Sauvignon

11% vol.

Naso: frutta esotica, papaya, maracuja, ananas, lime, pompelmo.

Palato: dinamico, fresco.

FALANGHINA BENEVENTANO

IGT - 4,50€ / 25€

ITALIA - CAMPANIA

Falanghina

13% vol.

Naso: pesca, melone, mandorla amara.

Palato: aromatico, sapido.

TREBBIANO D'ABRUZZO DOP - 4,50€ / 25€

ABRUZZO

Trebbiano

12.5% vol.

Naso: pesca frutta esotica, finale fiori gialli e il fieno secco.

Palato: filante, fresco.

SOAVE CLASSICO CA' DE NAPA - 4,50€ / 25€

VENETO

Soave

12.5% vol.

Naso: pesca, albicocca, passion fruit e mango, biancospino e gelsomino.

Palato: caldo, ricco, pieno, polposo, fresco minerale e una decisa sapidità.



ROSSI

CHÂTEAU PIRON GRAVES ROUGE - 5€ / 28€

FRANCIA (BORDEAUX)

Taglio Bordolese

50% Merlot e 50% Cabernet Sauvignon
13.5% vol.

Naso: frutti a bacca nera e rossa, fresco,
profumato.

Palato: caldo, perfettamente equilibrato tra il
frutto, i tannini e il sentore speziato.

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE - 4,5€ / 25€

ITALIA - VENETO

Valpolicella

Corvina (70%), Rondinella (20%) e Corvinone (10%)
14% vol.

Naso: aromi maturi di confettura, spezie e sentori
balsamici.

Palato: il sorso è ricco e ampio, sfaccettato e
persistente.

CRITERA PRIMITIVO SALENTO IGT - 4,50€ / 25€

ITALIA - PUGLIA

Primitivo Di Manduria

14% vol.

Naso: ciliegia matura, frutti di bosco, sciroppo di
amarene, fiori secchi, cacao, china e macchia
mediterranea.

Palato: carnoso, morbido, forte richiamo alla polpa
matura, piacevole freschezza sprigiona tannini.

PLANTADITSCH KALTERERSEE CLASSICO SUPER - 4,50€ / 25€

ITALIA - TRENTO ALTO ADIGE

Schiava

13% vol.

Naso: bouquet che ricorda la viola, la mandorla
amara e la frutta chiara.

Palato: elegante con una buona struttura acida.

BONDEGAS GRACIAS ¿Y TÚ DE QUIÉN ERES?

MULTIVARIETAL - 4,50€ / 25€

SPAGNA - CASTIGLIA - MONCHUELA

svariate varietà di uve

13% vol.

Note di catrame, cuoio, tabacco, eucalipto. Corpo
medio.