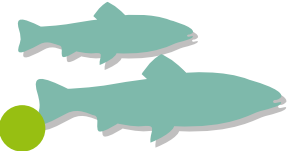


Brut Metodo Classico

Spumante ottenuto con il metodo della **rifermentazione in bottiglia** di una cuvée di vino Pinot nero e Chardonnay.



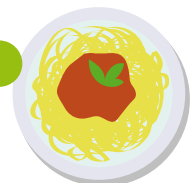
Pesce



Aperitivi



Primi piatti



Carni bianche



giallo paglierino scarico



intenso e persistente, con sentori tra il fruttato e il tostato



secco, di buona struttura e sapidità, intenso e fragrante



8°-10°



Alcol
12°



Brut Rosè Metodo Classico

Vino spumante classico rifermentato in bottiglia, importante dall'aroma **corposo ed elegante, complesso, gradevolmente floreale e fruttato, equilibrato e pieno.**



rosa ramato con riflessi aranciati dovuti all'invecchiamento



ampio e fruttato, con note di bacche rosse e crosta di pane



secco e di buona struttura, in bocca è pieno e intenso



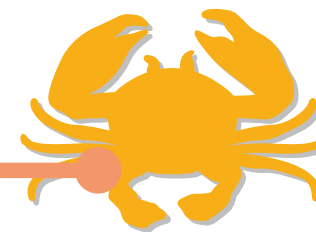
10°-12°



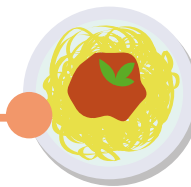
Alcol
12°



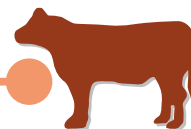
Crostacei



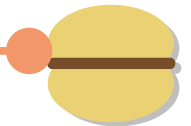
Primi piatti



Carni rosse



Pasticceria secca



Moscato d'Asti D.O.C.G.

Rappresenta uno dei prodotti di punta della vitivinicoltura piemontese: **dolce, aromatico, il perfetto vino da dessert.**


100%
Moscato Bianco



giallo paglierino con riflessi dorati



fruttato e floreale, con sentori di fiori d'arancio e vaniglia



dolce, vellutato e leggero



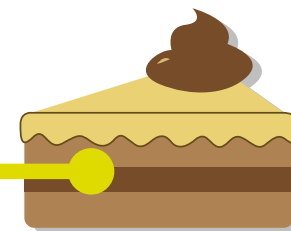
6°-8°



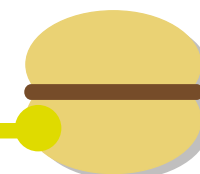
Alcol
5°



Dolci, dessert



Pasticceria secca



Formaggi



Salumi



"Angelico"

*Dolce, con un inimitabile aroma muschiato; ideale per feste e occasioni informali, **un classico e leggero vino da dessert.***



100%
Mosto d'uva



*giallo paglierino
con riflessi dorati*



*fruttato e floreale, con
sentori di albicocca, pesca
e fiori d'arancio*



*dolce e leggero,
armonico e intenso*



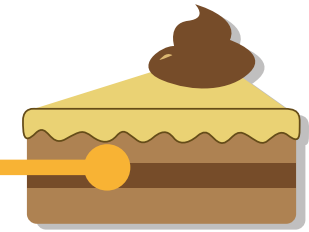
6°-8°



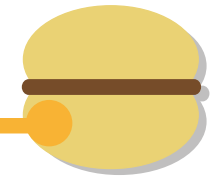
Alcol
4°



Dolci, dessert



Pasticceria secca



Formaggi

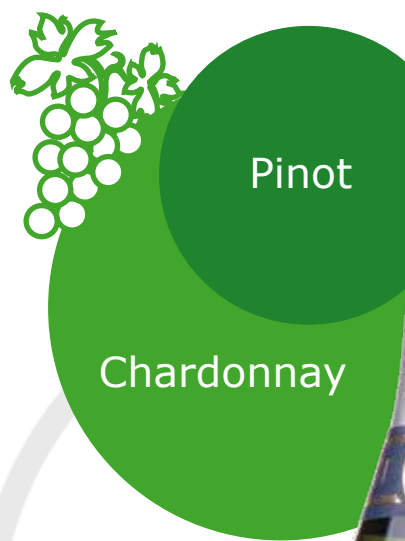


Salumi



Brut "Cuvée Premiere"

Spumante ottenuto con **rifermentazione in grandi tini** di una cuvée di vino Pinot e Chardonnay.



giallo paglierino scarico



intenso e fine, con sentori vegetali e tostati



secco, fresco e con una sapidità che ne equilibra l'armonia in bocca



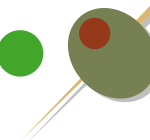
8°-10°



Alcol
11°



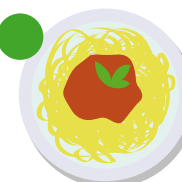
Aperitivi



Carni bianche



Primi piatti



Verdure



Moscato Spumante

Vino spumante ottenuto con il **metodo Charmat** da mosti di uve aromatiche moscato.



Uve aromatiche moscato



giallo paglierino con riflessi dorati



delicato, aromatico e caratteristico, con sentori di glicine, pesca e albicocca



dolce, avvolgente, vellutato e leggero



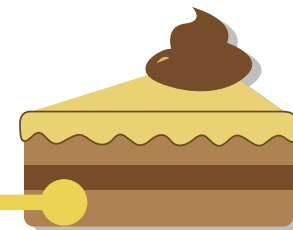
8°-10°



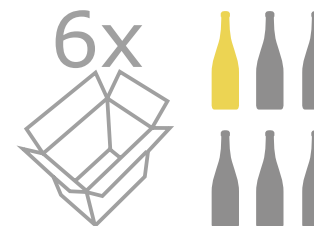
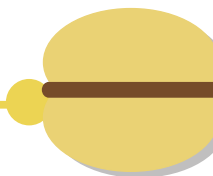
Alcol
6°



Dolci, dessert

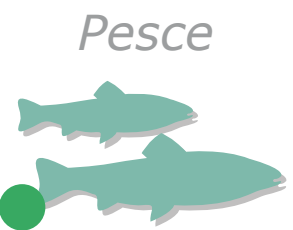
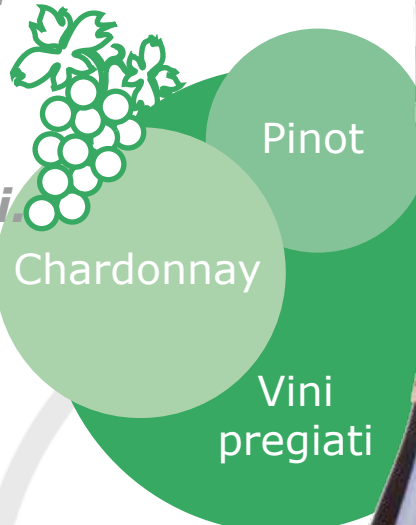


Pasticceria secca



Brut "Sauvage"

Spumante ottenuto con la lenta rifermentazione in autoclave di una cuvée di **Pinot, Chardonnay e pregiati vini invecchiati**.



giallo paglierino



intenso e fine, con note floreali e di crosta di pane



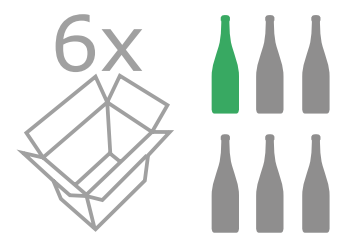
secco, fresco e con una struttura che ne prolunga la persistenza



10°-12°



Alcol
11°



Brut Rosè "Sauvage"

Vino spumante
dall'aroma **morbido e
corposo, floreale e
fruttato**



rosa cerasuolo



intenso e persistente,
con note floreali di
rosa e sentori di frutti
di bosco



secco, fresco e
armonico



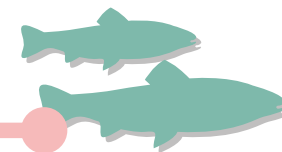
10°-12°



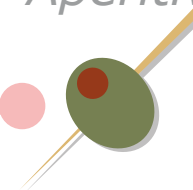
Alcol
11°



Pesce



Aperitivi



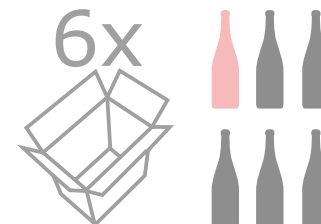
Carni bianche



Formaggi



6x



"Nuovino"

Vino frizzante proveniente da uve bianche delle nostre colline.

Semplice e leggero, **un vino quotidiano, per pranzi informali.**



giallo paglierino con riflessi verdognoli



delicato, fine ma persistente, con note vegetali



secco, fresco e sapido, leggero



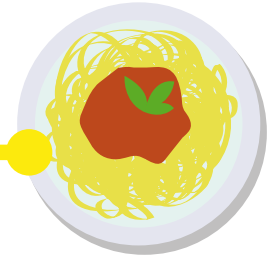
8°-10°



11°



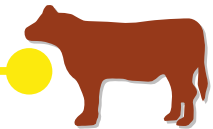
Primi piatti



Carni bianche



Carni rosse



Formaggi

