# ITALIA

## PIEMONTE

### Cuneo Serravalle Langhe

Fenoglio Matteo

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parej Brut Metodo Classico (36 mesi sui lieviti) | 2021 | 11,5% | 45,00€ |
| Pinot Nero 100% | | | |

## TRENTINO ALTO ADIGE

### Trento

Ferrari

Giulio Ferrari

| | | | |
|---|---|---|---|
| Riserva Bruno Lunelli Trento DOC Extra Brut (16 anni sui lieviti) | 2006 | 12,5% | 900,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |
| R. del Fondatore Collezione Trento DOC Extra Brut (18 anni min.) | 2004 | 12,5% | 600,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |
| Riserva del Fondatore Trento DOC Extra Brut (120 mesi sui lieviti) | 2009 | 12,5% | 220,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |
| Perlè Rosè Riserva Trento DOC Brut (47-67 mesi sui lieviti) | 2018 | 12,5% | 75,00€ |
| Pinot nero 80%/ Chardonnay 20% | | | |
| Perlè Trento DOC Brut (60 mesi sui lieviti) | 2018 | 12,5% | 70,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |

Maso Martis

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rosè Trento DOC Brut Bio. (36 mesi sui lieviti) | S.A. | 12,5% | 75,00€ |
| Pinot Nero 100% | | | |
| Blanc de Blancs Trento DOC Brut Bio. (18-24 mesi sui lieviti) | S.A. | 12,5% | 60,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |

Altemasi

| | | | |
|---|---|---|---|
| Rosè Trento DOC (18-24 mesi sui lieviti) | S.A. | 12,5% | 45,00€ |
| Chardonnay/ Pinot nero | | | |
| Millesimato Trento DOC (30 mesi sui lieviti) | 2020 | 12% | 40,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |

Etyssa

| | | | |
|---|---|---|---|
| Trento DOC N.5 Extra Brut (36 mesi sui lieviti) | 2019 | 12,5% | 45,00€ |
| Chardonnay 100% | | | |

# LOMBARDIA

## Erbusco

### Camilucci Stefano

| | | | |
|---|---|---|---|
| Perpetuelle 14/21 Franciacorta DOCG dosaggio zero (40 MSL)<br>Chardonnay 100% | S.A. | 12,5% | 60,00€ |
| Anthologie Blanc Franciacorta DOCG dosaggio zero (42 MSL)<br>Chardonnay 100% | 2022 | 12,5% | 50,00€ |
| Anthologie Noir Franciacorta DOCG dosaggio zero (36 MSL)<br>Pinot Nero 100% | 2022 | 12,5% | 50,00€ |

### Derbusco

| | | | |
|---|---|---|---|
| Crisalis Franciacorta DOCG Blanc de Noirs Brut (42/60 MSL)<br>Pinot nero 100% | 2018 | 12% | 60,00€ |
| Rosae Nectaris Franciacorta DOCG Rosè Brut (55 mesi sui lieviti)<br>Pinot noir 100% | 2017 | 12% | 60,00€ |
| Doppio Erre Di Franciacorta DOCG Brut (30-40 mesi sui lieviti)<br>Chardonnay 88%/ Pinot nero 12% | S.A. | 12% | 50,00€ |

### Ferghettina

| | | | |
|---|---|---|---|
| Franciacorta DOCG Rosè Brut (36 mesi sui lieviti)<br>Pinot nero 100% | 2019 | 12,5% | 60,00€ |

## Provaglio d' Iseo

### Barone Pizzini

| | | | |
|---|---|---|---|
| Bagnadore Bio. Franciacorta DOCG Riserva Pas Dosè (60 MSL)<br>Chardonnay 50%/ Pinot nero 50% | 2015 | 12% | 90,00€ |
| Animante Bio. Franciacorta DOCG dosaggio zero (20-30 MSL)<br>Chardonnay 78%/ Pinot nero 18%/ Pinot bianco 4% | 2015 | 12% | 45,00€ |

## Adro

### Ronco Calino

| | | | |
|---|---|---|---|
| Franciacorta DOCG Brut Bio. (min. 6 mesi sui lieviti)<br>Chardonnay 80%/ Pinot nero 20% | S.A. | 12,5% | 45,00€ |

## Pavia

### Alessio Brandolini

| | | | |
|---|---|---|---|
| Note d' Agosto Metodo Classico Rosè Extra Brut (48 MSL)<br>Pinot nero 100% | S.A. | 12,5% | 35,00€ |
| Luogo d' Agosto Metodo Classico Extra Brut (36 MSL)<br>Pinot nero 100% | S.A. | 12,5% | 35,00€ |

Monticelli Brusati

IL Pendio

| | | | |
|---|---|---|---|
| Trait d' Union Pas Dosè (72 mesi dui lieviti) | S.A. | 12,5% | 80,00€ |
| Chardonnay 40%/ Pinot Nero 20%/ Pinot bianco 40% | | | |

## VENETO

Follo, Santo Stefano

Silvano Follador

| | | | |
|---|---|---|---|
| Valdobbiadene Prosecco Sup. Extra Brut DOCG (6 mesi min.) | 2021 | 11% | 35,00€ |
| Glera 70%/Verdisio 10%/Perera 10%/ Bianchetta 10% | | | |

Vazzola

Contarini

| | | | |
|---|---|---|---|
| Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut | S.A. | 11,5% | 25,00€ |
| Glera 100% | | | |

## PUGLIA

San Severo

D' Araprì

| | | | |
|---|---|---|---|
| Brut Riserva Nobile (min. 36 mesi sui lieviti) | 2020 | 12,5% | 50,00€ |
| Bombino bianco 100% | | | |
| Rosè Brut Metodo Classico (24 mesi sui lieviti) | S.A. | 13% | 50,00€ |
| Montepulciano 50%/ Pinot nero 50% | | | |
| Pas Dosè Metodo Classico (30 mesi sui lieviti) | S.A. | 12,5% | 45,00€ |
| Bombino bianco 70%/ Pinot nero 30% | | | |