

San Martino



SM Metodo Classico o Spumante

*La classificazione del Metodo Classico o Spumante si basa sul residuo zuccherino. La legge Europea classifica gli spumanti in base alla quantità di zuccheri aggiunti dopo la presa di spuma, se lo zucchero è inferiore ai 3 grammi/litro, lo spumante è un **Pas Dosè, Dosaggio Zero o Brut Natur**, in questi vini dopo la sboccatura viene aggiunto altro vino dello stesso tipo e non la liqueur d'expédition.*

*Se lo zucchero è compreso tra 3 e 6 grammi/litro si parla di **Extra Brut***

*Tra 6 e 12 grammi/litro troviamo i **Brut***

*Tra 12 e 17 grammi/litro troviamo gli **Extra Dry o Extra Sec***

*Tra i 17 e i 32 grammi/litro troviamo i **Dry, Sec, o Asciutto***

*Tra i 32 e i 50 grammi/litro troviamo i **Demi-Sec o Medium Dry***

*Se lo zucchero è superiore ai 50 grammi/litro troviamo i **Doux***

***Millesimato:** ottenuto con 85% di uve della stessa annata.*

***Riserva:** ottenuto da uve della stessa annata con permanenza sui lieviti almeno 60 mesi.*

***Satèn:** Marchio registrato dal Consorzio del Franciacorta.*

Il Satèn si distingue per una minore pressione in bottiglia, pari ad un massimo di 5 atmosfere, e viene prodotto solo con uve a bacca bianca per un minimo del 50 % di uva chardonnay.

***Trento D.O.C.** deve sostare almeno trentasei mesi sui lieviti, per fregiarsi della qualificazione "Riserva"*

SM Veneto

2018 Metodo Classico Brut Nature D.O.C.G. Valdobbiadene

(Glera, Verdiso, Perera e Bianchetta)

Affinamento sui lieviti per 8 mesi

Az. Follador Silvano

€ 33

S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)

2015 Riserva Alfredo Barollo Pas Dosè I.G.T. Veneto (Chardonnay) Affinamento sui lieviti per 72 mesi	Barollo Preganziol (Tv)	€ 30
1995 Riserva di Mario Brut V.S.Q. Lessini Durello (Durella e Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti per 25 anni	Bellaguardia Montecchio Maggiore (Vi)	€ 220
2017 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello	Bellaguardia	€ 35
2016 -1920 Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum) (Pinot Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	Montecchio Maggiore (Vi)	€ 75
2015 Montecchi Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello	Bellaguardia	€ 33
2012 Montecchi Pas Dosè V.S.Q. Lessini Durello (Magnum) (Durella) Affinamento sui lieviti minimo 66 mesi	Bellaguardia	€ 75
2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q.	Cecchetto Giorgio	€ 28
2013 Rosa Bruna Brut V.S.Q. (Magnum) (Raboso) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	Tezze di Piave (Tv)	€ 65
2016 Sogno Dosaggio Zero V.S.Q. (Manzoni Bianco) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Cirotto Asolo (Tv)	€ 38
2015 Gran Cuvée Brut V.S.Q. Lessini Durello (Durella 80% e Chardonnay 20%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Fongaro Montecchio Maggiore (Vi)	€ 32
SM Valle d'Aosta		
2019 Blanc De Morget et de La Salle XXIV Brut I.G.P. (Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi	Ermes Pavese Morgex (Ao)	€ 42
2018 Blanc De Morget et de La Salle XXVI Brut I.G.P. (Prie Blanc 100%) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi	Ermes Pavese Morgex (Ao)	€ 52

2018 Rebàn Pas Dosè V.S.Q. Valle d'Aosta **Les Crêtes** € 38
(Varietà autoctone) Affinamento sui lieviti minimo 36 mesi Aymavilles (Ao)

SM Piemonte

Speciale Door 185th "Riserva Valentino" Brut Cuvée s.a. **P. Rocche dei Manzoni** € 78
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 96 mesi Monforte d'Alba (Cn)

2010 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q. **P. Rocche dei Manzoni** € 54

2009 Riserva Valentino Brut "0" V.S.Q. (Magnum) Monforte d'Alba (Cn) € 125
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi

2018 Rosè Valentino Brut "0" V.S.Q. **P. Rocche dei Manzoni** € 54

2017 Rosè Valentino Brut "0" V.S.Q. Monforte d'Alba (Cn) € 54
(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti 60 mesi

2016 Blanc de Blanc Pas Dosé D.O.C.G. Alta Langa **Contratto Giuseppe** € 53
(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 40 mesi Canelli (At)

SM Lombardia

2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G. Franciacorta **Cà del Bosco** € 165

2014 Annamaria Clementi Dosage Zéro D.O.C.G. (Magnum) Erbusco (Bs) € 295
(Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10% e Pinot Nero 15%)
Affinamento sui lieviti minimo 180 mesi

2011 Annamaria Clementi Rosé Riserva Extra Brut D.O.C.G. **Cà del Bosco** € 210
(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi Erbusco (Bs)

2013 Vintage Collection Dosage Zéro Noir D.O.C.G. Franciacor. (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 101 mesi	Cà del Bosco Erbusco (Bs)	€ 110
2018 Vintage Collection Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay 65%, Pinot Bianco 6% e Pinot Nero 29%) Affinamento sui lieviti minimo 48 mesi	Cà del Bosco Erbusco (Bs)	€ 60
2017 Vintage Collection Dosage Zéro D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay 65%, Pinot Bianco 13% e Pinot Nero 22%) Affinamento sui lieviti minimo 101 mesi	Cà del Bosco Erbusco (Bs)	€ 65
2017 Satèn Vintage Collection Brut D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay 85% e Pinot Bianco 15%) Affinamento sui lieviti 48 mesi	Cà del Bosco Erbusco (Bs)	€ 65
2017 Satèn Brut D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi	Camossi Erbusco (Bs)	€ 30
2008 Riserva CR149 Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay 70 % e Pinot Bianco 30%) Affinamento sui lieviti minimo 109 mesi	Camossi Erbusco (Bs)	€ 67
Franciacorta Extra Brut D.O.C.G. Franciacorta (Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%) Affinamento sui lieviti 24 mesi	Camossi Erbusco (Bs)	€ 30
2001 Out Style Demi Sec V.S.Q. (Magnum) (Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 111 mesi	Casa Caterina Monticelli Brusati (Bs)	€ 98
2011 Dégorgement Tardif Riserva Extra Brut D.O.C.G. (Chardonnay 65%, Pinot Bianco 30% e Pinot Nero 5%) Affinamento sui lieviti minimo 108 mesi	Faccoli Erbusco (Bs)	€ 85
Blanc de Blancs Extra Brut s.a. V.S.Q.	Monsupello	€ 54

<i>(Chardonnay) affinamento sui lieviti minimo 50 mesi</i>	<i>Torricella Verzate (Pv)</i>	
Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta	Turra	€ 31
Turra Brut s.a. D.O.C.G. Franciacorta (Magnum)	<i>Cologne (Bs)</i>	€ 58
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti dai 24 ai 36 mesi</i>		

SM Trentino

2017 Trento Riserva Brut D.O.C. Trento	Conte F. Bossi Fedrigotti	€ 31
<i>(Chardonnay e Pinot Nero) Affinamento sui lieviti dai 36/48 mesi</i>	<i>Trento</i>	
2017 Etyssa Cuvée N.6 Extra Brut D.O.C. Trento	Etyssa	€ 34
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 32 mesi</i>	<i>Trento</i>	
2015 Perlè Bianco Brut D.O.C. Trento	F.lli Lunelli	€ 48
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 84 mesi</i>	<i>Trento</i>	
2010 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento	F.lli Lunelli	€ 195
2009 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento	<i>Trento</i>	€ 190
2008 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento		€ 190
2007 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento		€ 190
2002 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Brut D.O.C. Trento		€ 220
<i>(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
2010 Rosé Giulio Ferrari Riserva del Fond. Brut D.O.C. Trento	F.lli Lunelli	€ 268
<i>(Pinot Nero 80% e Chardonnay 20%)</i>	<i>Trento</i>	
<i>Affinamento sui lieviti minimo 120 mesi</i>		
2013 Riserva Perlé Nero Brut D.O.C. Trento	F.lli Lunelli	€ 92
<i>(Pinot Nero) Affinamento sui lieviti minimo 72 mesi</i>	<i>Trento</i>	
2015 Vènt Riserva Extra-Brut D.O.C. Trento	Toblino	€ 40

(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi

Madruzzo (Tn)

SM Alto Adige

2013 "1919 Riserva" Extra Brut D.O.C. G. Alto Adige

Kettmeir

€ 49

2015 "1919 Riserva" Extra Brut D.O.C. G. Alto Adige (Magnum)

Caldaro (Bz)

€ 105

(Chardonnay 60% e Pinot Nero 40%) Affinamento sui lieviti minimo 60 mesi

2013 Hausmannhof Riserva Pas Dosè D.O.C. Alto Adige

Haderburg

€ 64

(Chardonnay) Affinamento sui lieviti minimo 90 mesi

Pochi di Salorno(Bz)

2017 Pas Dosè D.O.C. Alto Adige

Haderburg

€ 39

(Chardonnay 85% e Pinot Nero 15%)

Pochi di Salorno(Bz)

Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi

SM Emilia Romagna

2018 Le Nebbie Pas Dosé I.G.P. Emilia

Anna Beatrice

€ 33

(Spergola) senza solforosa

Albinea (Re)

Affinamento sui lieviti da un minimo di 12 ai 48 mesi

Famous Brut s.a. V.S.Q.

Tenuta Santa Lucia

€ 28

(Famoso) Affinamento sui lieviti minimo 24 mesi

Mercato Saraceno (Fc)

SM Marche

Stefano Antonucci Brut s.a. V.S.Q.

Santa Barbara

€ 33

(Chardonnay 80% e Pinot Nero 20%)

Barbara (An)

Affinamento sui lieviti minimo 18 mesi

SM *Sardegna*

2018 Rosé 6Mura Brut I.G.T. Isola dei Nugari

(Carignano del Sulcis) Affinamento sui lieviti minimo 12 mesi

Cantina Giba

Giba (Ci)

€ 33