

GROTTO

Raffael



Vicolo Canaa 21 • 6616 Losone
091 791 15 29 • 079 781 43 32
www.grottoraffael.ch • E-mail: grottoraffael@gmail.com

Siamo anche su Facebook e Instagram



Dal 2014, Grotto Raffael si impegna a sostenere le cantine del territorio, portando alla vostra attenzione una documentazione più dettagliata possibile di piccole e grandi realtà del nostro cantone. Un grotto, come un buon bicchiere di vino, rappresenta la passione, tradizione e musica di un territorio che è fortemente influenzato da tutte le culture europee dove la gastronomia ne è la massima espressione.

Seit 2014, setzt sich Grotto Raffael für die Unterstützung der lokalen Weinbaubetriebe ein und macht Sie auf eine möglichst detaillierte Dokumentation der kleinen und grossen Realitäten unseres Kantons aufmerksam.

Eine Grotte steht wie ein gutes Glas Wein für die Leidenschaft, die Tradition und die Musik einer Region, die stark von allen europäischen Kulturen geprägt ist und in der die Gastronomie ihren höchsten Ausdruck findet.

Depuis 2014, Grotto Raffael s'est engagé à soutenir les exploitations viticoles locales, en portant à votre attention une documentation aussi détaillée que possible des petites et grandes réalités de notre canton.

Une grotte, comme un bon verre de vin, représente la passion, la tradition et la musique d'une région fortement influencée par toutes les cultures européennes et où la gastronomie est la plus haute expression.

Since 2014, Grotto Raffael has been committed to supporting local wineries, bringing to your attention as detailed a documentation as possible of small and large realities of our canton.

A grotto, like a good glass of wine, represents the passion, tradition and music of a territory that is strongly influenced by all European cultures where gastronomy is the highest expression.

Vini in Bottiglia

Ticino

| Bianco | 75 cl | 50 cl | Magnum (150 cl) |
|---|--------------|--------------|------------------------|
| Pra Bianco Brivio Pinot noir Chardonnay DOC | Fr. 39.50 | | |
| Gioia Bianco Monticello Chardonnay Merlot DOC | Fr. 39.50 | | |
| Terre di Gudo Merlot DOC | Fr. 39.50 | | |
| Rosato | | | |
| Fiori d'autunno Chiodi Merlot DOC | Fr. 39.50 | | |
| Rosso | | | |
| Americano | Fr. 28.- | | |
| Merlot del Delta - Vino viva Merlot DOC marchio Viti | Fr. 38.- | | |
| Sassariente Matasci Merlot DOC | Fr. 39.50 | 26.- | |
| San Carlo Delea Merlot DOC | Fr. 49.- | 29.- | |
| Tre Terre Chiodi Merlot DOC | Fr. 49.- | 29.- | 101.- |
| Carato Barrique Delea Merlot DOC | Fr. 69.- | | 138.- |

Italia

| | |
|---------------------------------|----------|
| Rosso | |
| Granera Alta Barbera DOC | Fr. 42.- |
| Morellino di Scansano | Fr. 48.- |

Spumanti

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Bicchiere di Prosecco | Fr. 6.20 |
| Prosecco Soligo extra Dry DOC | Fr. 39.50 |

Distillati e Liquori

| | | | | | |
|------------------------|-----|------|------------------------|-----|------|
| Grappa Barrique | Fr. | 7.50 | Sambuca | Fr. | 5.50 |
| Grappa | Fr. | 5.50 | Amaretto | Fr. | 5.50 |
| Nocino | Fr. | 5.50 | Gin | Fr. | 9.- |
| Pomino | Fr. | 5.50 | Whisky | Fr. | 9.- |
| Limoncino | Fr. | 5.50 | Vodka | Fr. | 9.- |
| Kirsch | Fr. | 5.50 | Cognac V.S.O.P. | Fr. | 12.- |
| Williamino | Fr. | 5.50 | | | |

Aperitivi Bitter

| | | | | | |
|----------------------|-----|------|----------------------|-----|------|
| Spritz Aperol | Fr. | 9.50 | Appenzeller | Fr. | 5.50 |
| Campari Hugo | Fr. | 9.50 | Jägermeister | Fr. | 5.50 |
| Analcolico | Fr. | 3.70 | Fernet Branca | Fr. | 5.50 |
| Aperol | Fr. | 6.- | Ramazotti | Fr. | 5.50 |
| Campari | Fr. | 6.- | Braulio | Fr. | 5.50 |
| Martini | Fr. | 6.- | Averna | Fr. | 5.50 |
| Pernod | Fr. | 5.50 | | | |

Caffè - The

| | | |
|---------------------------|-----|------|
| Espresso | Fr. | 2.50 |
| Espresso Macchiato | Fr. | 2.60 |
| Caffè Tazza Grande | Fr. | 3.20 |
| Corretto Grappa | Fr. | 3.70 |
| The Diversi | Fr. | 2.50 |
| Extra Crème | Fr. | 2.70 |

Le nostre riserve Ticinesi

| | | 75 cl | Magnum (150 cl) |
|---|-----|--------------|------------------------|
| Ultima Goccia Chiodi Ticino merlot DOC 12 Mesi Barriques | Fr. | 69.– | |
| Sassi Grossi Gialdi Ticino DOC Merlot 13 mesi Barrique | Fr. | 91.– | 182.– |
| Quattro Mani Brivio , Tamborini , Delea, Gialdi Ticino DOC Merlot 16 Mesi di barriques | Fr. | 91.– | |
| Carato riserva Delea Ticino Merlot DOC Raffinamento in Barriques per circa due anni | Fr. | 91.– | |

Le nostre riserve italia

| | | 75 cl |
|---|-----|--------------|
| Yemula Umberto Cesari (Emilia Romagna) 70% Sangiovese Grosso, 30% Merlot 18 mesi Tonneaux | Fr. | 69.– |
| Maronea Casa di Terra Bolgheri Superiore DOC (Toscana) 85% Cabernet sauvignon 15% Cabernet Franc 18 mesi barrique e 6 mesi bottiglia | Fr. | 99.– |

CANTINA CARRARA AGRITURISMO

La Cantina Carrara è un agriturismo a conduzione familiare. Graziano Carrara vanta una pluriennale esperienza nella coltivazione della vite e nella vinificazione delle proprie uve. Tutti i vigneti sono sulla zona collinare di Gordola per una superficie totale di ca 2.5 ettari.



GORDOLA BIANCO DI MERLOT

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vinificato in bianco vigneti di Loco Coste e Pentima

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot vinificato in bianco
Gradazione alcolica: 12%

Descrizione:
In questi vigneti ci sono dei ceppi giovani che daranno un buon gusto fruttato e una discreta acidità. Questo bianco è consigliato per aperitivi, paste, risotti e anche carne senza salse forti.
Temperatura consigliata per il servizio: 4-6 °C

Prezzo: Fr. 39.50



GORDOLA MERLOT RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vigneti di Loco Coste e Pentima

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 12%

Descrizione:
Fermentazione alcolica, ca. 8 giorni. Durante 18 mesi, il vino resta in contenitori di acciaio inox e in botti usate in precedenza per il vino barricato. Vino perfetto per i piatti tipici ticinesi, come risotti, brasati, spezzatini.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 39.50 / 1/2 bottiglia Fr. 26.–

CANTINA CATAPICCH

L'azienda di Alessandro Turello comprende due ettari e mezzo di estensione tra Vogorno 650 s.l.m., Gordola 250 s.l.m. e Gudo 300 s.l.m. Il fatto che Tutti i vigneti sono in forte pendenza non permette l'ausilio e l'impiego di macchinari. Si può quindi affermare che si tratti di un tipo di viticoltura che potremo definire intrepida.



BONDOLA

Caratteristiche Agronomiche:
Bondola

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Bondola
Gradazione alcolica: 12,5%

Descrizione:
100% Bondola rosso proveniente dai ripidi pendii di Gordola. Visive: rosso rubino con riflessi violacei. Olfattive: intenso di bacche rosse con sfumature Gustative: morbido, buona struttura con tannini ben presenti giovani.

Prezzo: Fr. 39.50



CATAPICCH MERLOT DEL TICINO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:
100% merlot rosso proveniente dai ripidi pendii di Gordola, macerazione di dieci giorni e affinamento in botti di acciaio inossidabile.

Prezzo: Fr. 39.50
1/2 bottiglia Fr. 26.–



AMERICANO

Caratteristiche Agronomiche:
Americano

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Americano IGT
Gradazione alcolica: 10%

Descrizione:
Prodotto da vecchie viti americane nel comune di Vogorno. Questo era il tipico vino prodotto per il fabbisogno familiare nelle valli del Ticino di una volta. macerazione di 4 giorni, torchiatura e ripasso su vinacce di merlot per altri 4-5 giorni, affinamento in botti inox.

Prezzo: Fr. 34.–



ROSATO TURELLO IGT

Caratteristiche Agronomiche:
50% Cabernet, 50% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Cabernet e Merlot IGT
Gradazione alcolica: 12,5%

Descrizione:
cabernet jura 50% e merlot 50%, macerazione di otto ore, in seguito torchiatura e affinamento in botte inox.

Prezzo: Fr. 39.50
1/2 bottiglia Fr. 26.–



MATTIA BIANDA LOSONE

MIRO'S una seducente nuova linea di vini che presentano il frutto del produttore Mattia Bianda, che nei suoi vigneti di famiglia situati nelle terre del Locarnese, concretizza un magnifico ricordo dedicato al nonno Miro, noto come il viticoltore con la rosa fra le labbra.



X 2010-2011-2012

Caratteristiche Agronomiche:
Cabernet Franc, Arinarnoa, Syrah, Carminoir e Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: IGT Svizzera italiana
Gradazione alcolica: 14,5%

Descrizione:
Visive: rosso rubino.
Olfattive: intenso, speziato con sentori di frutta candita e matura.
Gustative: strutturato, buona acidità persistente, tannini morbidi.
Temperatura di servizio: 18-20 °C

Prezzo: Fr. 69.–



MIRO RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:
100% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 14%

Descrizione:
Visive: rosso rubino intenso
Olfattive: intenso, frutta matura, note speziate e vaniglia.
Gustative: morbido, ottima struttura, tannini presenti e ben fusi.
Temperatura di servizio: 18-20 °C

Prezzo: Fr. 69.–



MIRO

Caratteristiche Agronomiche:
100% Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 12,8%

Descrizione:
Visive: Rosso rubino con riflessi violacei. Olfattive: intenso di bacche rosse con sfumature
Gustative: morbido, buona struttura con tannini ben presenti giovani.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 39.50

CANTINA GIROMIT

Azienda vitivinicola
Giromit sagl
di Fabio Zanini

Piccola azienda familiare produciamo circa 8'000 bottiglie all'anno da vigneti coltivati con dedizione e nel rispetto della natura. Fabio Zanini ha ereditato la passione per il vino da oltre tre generazioni di "Giromit" (nominativo dialettale di famiglia), arricchendola con la sua formazione professionale. Proponiamo 8 etichette (3 vini bianchi, 4 vini rossi, 1 vino dolce e la grappa) in una gamma completa che vuole soddisfare anche i palati più fini. Scoprite l'azienda riservando una degustazione.



PAGLIACCI DI BRISSAGO BARRICATO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot e Cabernet Franc di Brissago

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Ticino DOC rosso di Brissago

Descrizione:
Affinamento in Barrique per almeno 12 Mesi.
Adatto per arrosti, brasati spezzatini, affettati, formaggi.

Prezzo: Fr. 56.–



TRIANGOLO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot di Brissago e Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot Ticino DOC
Gradazione alcolica: 12,3%

Descrizione:
affinamento in barriques per alcuni mesi.
Adatto per affettati, carni rosse e formaggi.
Temperatura di servizio: 16-18 °C

Prezzo: Fr. 39.50



L'IGHER

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot vinificato in bianco, Johannisberg, Petite Arvine

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Bianco Svizzero IGT
Gradazione alcolica: 12,7%

Descrizione:
Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di inox. Vino equilibrato e fruttato adatto per aperitivi, pesce di lago e di mare, salumi e formaggi.
Temperatura di servizio: 13-15 °C

Prezzo: Fr. 39.50

CANTINA DELEA

Eccellenze e storie vinicole del nostro Cantone

Una storia piena di vini pregiati, amore per le tradizioni ed attenta innovazione. Una storia che nasce grazie ad Angelo Delea e che oggi viene portata avanti, sempre con la stessa passione e dedizione, anche dai figli David e Cesare. Tutto comincia a Losone, nel cuore del Ticino, nel 1983, ed è proprio il Ticino con il suo microclima mite e la terra ricca che, offrendo i suoi frutti migliori, ci permette di creare un vino di qualità superiore. Nel corso degli anni l'azienda Vini & Distillati Delea ha saputo evolversi mantenendo livelli qualitativi altissimi, come testimoniano i numerosi premi e riconoscimenti. Oggi infatti si presenta come un'innovativa e spettacolare azienda che può vantare un Team di oltre 40 persone.



SALEGGI

Caratteristiche Agronomiche:

Merlot Losone, Saleggi (argine del fiume Maggia)

Caratteristiche Enologiche:

Tipologia: Merlot di Losone Ticino DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:

Pigiatura e completa diraspatura, fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti d'Allier e Nevers. Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: intenso, vigoroso con sentori di prugne secche. Sapore: tipico, pieno persistente e vinoso. Terroir tipico e marcato.

Prezzo: Fr.49.–



CARATO RISERVA

Caratteristiche Agronomiche:

Merlot, Colline del locarnese sponda destra del fiume Ticino

Caratteristiche Enologiche:

Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 14,5%

Descrizione:

Diraspigiatura seguita da 25 giorni di fermentazione e macerazione con permanenza sulle bucce. Dopo malolattica, affinamento in barriques nuove da 225 litri di legno misto Allier Never per 24 mesi. Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo: profondo e denso. Dolce, all'inizio richiama cassis e mora, poi cuoio, tabacco chiaro, eucalipto, e foglie di tè. Balsamico. Sapore: pieno, grintoso, voluminoso, lungo e persistente, nel contempo elegante e speziato, di grande struttura e adatto all'invecchiamento

Prezzo: Fr. 91.–

CANTINA MATASCI

Siamo un'azienda vinicola a conduzione familiare attiva dal 1921. In cent'anni la passione per il vino trasmessa di generazione in generazione si è trasformata nell'arte enologica di estrarre ed elaborare tutto il genuino valore degli splendidi vigneti collinari che circondano la regione del lago Maggiore. Esperienza, dedizione, cura del dettaglio sono gli ingredienti del nostro lavoro. Vitigno principe il Merlot, coniugato nelle sue diverse potenzialità espressive per ottenere dei vini che rispecchiano l'identità e la bellezza del Canton Ticino.



SASSARIENTE

Caratteristiche Agronomiche:

Merlot da vigneti scelti della sponda destra del fiume Ticino ai piedi del monte Sassariente

Caratteristiche Enologiche:

Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,3%

Descrizione:

Vinificazione: macerazione prolungata per vari giorni sulle bucce. Carattere: colore rosso granato. All'olfatto ha sentori di frutti di bosco e note speziate. Al gusto è vino di buon corpo, armonico con dei solidi tannini.

Prezzo: Fr. 39.50

1/2 Fr. 26.–



SIRIO

Caratteristiche Agronomiche:

Merlot da vigneti selezionati del Ticino

Caratteristiche Enologiche:

Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13%

Descrizione:

Vinificazione: In acciaio inox con successivo parziale affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese. Carattere: colore rosso cupo. All'olfatto evidenti note "boisé" lasciano trasparire un bel fruttato. Vino dalla solida struttura, con tannini ben presenti e un finale lungo.

Prezzo: Fr. 59.–

CANTINA CHIODI

Eccellenze e storie vinicole del nostro Cantone

Nel 1956 l'azienda di Ascona subisce un radicale cambiamento e compie il primo fondamentale passo verso la modernizzazione che la porterà ad affermarsi nella produzione e nella commercializzazione di vini pregiati: dopo averla diretta per tredici anni Attilio Arnaboldi la rileva dalla famiglia Chiodi. L'anno dopo decide di trasferire l'attività: chiude la vecchia cantina e inizia la costruzione della prima ala dell'attuale sede di via Delta. L'edificio verrà ampliato nel 1963. Proprio in quel periodo - siamo alla metà degli anni Settanta - il timone dell'azienda passa a Fabio, il primogenito di Attilio Arnaboldi. Alla morte di Fabio Arnaboldi, nel 2005, il figlio Andrea subentra nella conduzione dell'azienda, mantenendo ben salda la rotta intrapresa e confermando la linea tracciata dal padre.



TRE TERRE

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica 12,5%

Descrizione:

Questo vino è vinificato con criteri di tipo bordolese, con fermentazione alcolica e lunga macerazione (25-28 giorni) in cisterne di acciaio inossidabile. Anche la fermentazione malolattica avviene in cisterna. Colore: rosso rubino, riflessi violacei. Profumo: sottobosco, frutti neri, cassis, speziato e peperone. Sapore: pieno, asciutto, voluminoso, fruttato, buona acidità.

Prezzo: Fr. 49.- / 1/2 litro: Fr. 29.- /
Magnum: Fr. 101.-



ULTIMA GOCCIA

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot, Terre di Pedemonte

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Ticino DOC Merlot
Gradazione alcolica: 13%

Descrizione:

Uve selezionate a Tegna, Verscio e Cavigliano. Fermentazione alcolica e macerazione di tipo bordolese per una durata di circa 30 giorni a temperatura regolata. Utilizzo della tecnica di micro-ossigenazione per stabilizzare tannini e antociani. Affinamento in barriques da 225 e 500 litri di rovere francese per 12 mesi. Colore: Rosso porpora intenso. Profumo: Fruttato, frutti rossi, speziato, note tostate, elegante e complesso. Sapore: Struttura equilibrata, grasso, tannini molto fini e morbidi e una buona persistenza aromatica in retrofazione.

Prezzo: Fr. 69.-

CANTINA GIALDI

La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi ed è attualmente diretta dal figlio Feliciano.

Dedita dapprima al commercio di vini, l'azienda conosce una svolta nel 1984 quando Feliciano decide di acquistare una cantina situata nella Bassa Leventina e inizia la produzione di vini ticinesi.

Grazie a notevoli e continui investimenti nelle cantine di Mendrisio e Bodio, oggi la Gialdi Vini che dal 2001 possiede anche il marchio Brivio per cui da fine anni '80 ha prodotto i vini, vinifica complessivamente quasi un milione di chilogrammi di uva all'anno.



GIORNICO ORO

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Tipologia: Merlot DOC
Gradazione alcolica: 12,8%

Descrizione:

Vinificazione: vinificazione tradizionale con macerazione di 10-13 giorni a 28 - 30°C in vasche d'acciaio inox. Maturazione in barriques di 2° e 3° anno per oltre 10 mesi. Colore: rosso rubino carico e profondo. Profumo: fruttato e complesso, con note di frutta a bacca nera e rossa accompagnate da note di torrefazione, e sentori di liquirizia e mentolo. Sapore: attacco fruttato e deciso. Fresco, morbido e pieno, elegante ed equilibrato di buona struttura e tannini di ottima quantità e qualità. Fine bocca sapido, lungo e di buona persistenza.

Prezzo: Fr. 49.-



SASSI GROSSI

Caratteristiche Agronomiche:
Merlot

Caratteristiche Enologiche:
Merlot DOC
Gradazione alcolica: 13,5%

Descrizione:

Vinificazione: vinificazione bordolese con una macerazione di 12-15 giorni a 28-30°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene alloggiato in barriques francesi per un periodo di 15-18 mesi. Colore: Rosso rubino carico ed intenso. Profumo: armonioso e complesso, con sentori fruttati di prugna e mirtillo, accompagnati da leggere note speziate e di torrefazione, sfumature mentolate. Sapore: attacco fresco e deciso. Di buona struttura si presenta ben equilibrato con tannini maturi e dolci di ottima quantità e qualità. Una buona sapidità accompagna il finale lunghissimo e persistente.

Prezzo: Fr. 91.- / Magnum Fr. 182.-

TICINO

Con questa piccola scelta di spumanti vogliamo portare all'attenzione dei nostri avventori delle eccellenze ticinesi e estere che andranno a completare la nostra offerta di vini.



BRIOSIO

Metodo classico - Cantina Giromit Brissago

Caratteristiche Agronomiche:

Chasselas, Merlot

Descrizione:

Quando il merlot da buoni risultati nella spumantizzazione lo scopriamo nel Briosio assemblato al vitigno svizzero per antonomasia Chasselas, ne scaturisce uno spumante fresco con sentori floreali e note di pane lievitato. L'eleganza e la freschezza al palato ne fanno delle bollicine per aperitivo e piatti delicati

Prezzo: Fr. 65.-

FRANCIA

Le nostre Bollicine



CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC Maison Deutz

Caratteristiche Agronomiche:

Chasselas, Merlot

Descrizione:

Il Deutz Brut Classic trae la sua perfetta armonia dai tre vitigni dello Champagne: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, che gli conferiscono il giusto equilibrio. La veste dorata rivela un leggiadro balletto di bolle di grande finezza. Molto espressiva, la cuvée rivela dolci note floreali sostenute da aromi di pane tostato, marzapane e frutta matura. La sua consistenza setosa testimonia un sottile equilibrio tra la freschezza dello Chardonnay, il fruttato del Pinot Nero e il tocco di vinosità del Pinot Meunier.

Prezzo: Fr. 89.-

ITALIA



SOLIGO ROSÈ PROSECCO

Cantina Soligo Treviso

Caratteristiche Agronomiche:

Glera 90%, Pinot Noir 10%

Descrizione:

Il Soligo Prosecco DOC Treviso rose proviene da vigneti della zona di Treviso ed è prodotto con uve Glera al 90% e con la restante percentuale di Pinot Nero. Iniziando con la vendemmia del Pinot Nero verso la fine agosto, anticipata rispetto a quella del Glera di almeno due settimane, si procede con la macerazione del Pinot Nero per poi avviare l'assemblaggio e la fermentazione in autoclave per almeno 60 giorni. Si presenta di color rosa tenue, dotato di un bel perlage e capace di sprigionare al naso frutti rossi e tropicali con lievi ma riconoscibili sentori di fragoline di bosco e violetta. Sorso fresco e appagante, è morbido al palato, con buona persistenza di frutti rossi e di godibile eleganza. Sostiene molto bene aperitivi disimpegnati ed è ottimo in compagnia di frutti di mare, carni bianche e formaggi semistagionati. Adatto anche a piatti della cucina etnica.

Prezzo: Fr. 39.50



ARMONIA SATÈN

Francia Corta metodo classico - Cantina Le Cantorie

Caratteristiche Agronomiche:

Chardonnay

Descrizione:

Le Cantorie Franciacorta Satèn Armonia, bollicine ottenute con metodo classico da sole uve Chardonnay, maturate ed affinate sui propri lieviti in bottiglia per almeno 30 mesi. Il suo profumo intenso e fruttato ed il suo gusto pieno e soave sarà certamente amato dagli estimatori più esigenti. La particolare lavorazione consente di ottenere una spuma finissima e cremosa capace di accompagnare le note armoniose che avvolgono il palato: "emozioni del gusto" ottenute grazie ad una sapiente vinificazione che vede buona parte del vino base affinata in piccole botti di rovere. Adatto come aperitivo e per abbinamenti a tutto pasto.

Prezzo: Fr. 65.-