BENVENUTI

LE BOLLICINE

I NOSTRI VINI



VINI BIANCHI

Abruzzo Pecorino D.O.P.
Vitigno: Pecorino
Regione: Abruzzo
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13% – 13,50 %
Tipologia:
Abbinamento: *Abbinamenti consigliati con salumi da antipasto, lasagna in bianco, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.*

Albarola
Vitigno: Albarola
Regione: Liguria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento:

Aristos Gewürztraminer
Vitigno: Gewürztraminer
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,50%
Tipologia:
Abbinamento: *gamberi, astice, aragosta, granchio, paté di fegato d'oca, pietanze gratinate, formaggi piccanti come aperitivo.*

Aristos Grüner Veltliner
Vitigno: Grüner Veltliner
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,00%
Tipologia:
Abbinamento: *formaggi molli, piatti di pesce e carni bianche*

Aristos Müller Thurgau
Vitigno: Müller Thargau
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti leggeri, minestre, pesce bollito e alla griglia, ideale come aperitivo*

Aristos Riesling
Vitigno: Riesling
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti leggeri, pesce, frutti di mare, piatti asiatici, ostriche e come aperitivo.*

Aristos Sylvaner
Vitigno: Sylvaner
Regione:
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti, piatti di pesce, asparagi, carni bianche, aperitivo*

Balbino
Vitigno: Vermentino
Regione: Toscana
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Cala Silente
Vitigno: Vermentino
Regione: Sardegna
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Accompagna piatti a base di pesce e carni bianche impreziositi da spezie e salse dalle buone caratteristiche aromatiche.*

Chardonnay
Vitigno: Chardonnay
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13%
Tipologia:
Abbinamento: *vino da aperitivo, adatto a una vasta gamma di antipasti. Magri, minestre. Piatti a base di uova e pesce.*

Collio Cabernet Sauvignon
Vitigno: Cabernet Sauvignon
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,00%
Tipologia:
Abbinamento: *Si abbina prevalentemente con formaggi semi stagionati e stagionati erborinati, selvaggina.*

Collio Friulano
Vitigno: Tocai friulano
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Si abbina prevalentemente con prosciutto crudo di San Daniele e salumi in genere, formaggi freschi e leggermente stagionati, piatti a base di uova e verdure, pesce al forno.*

Collio Pinot Grigio
Vitigno: Pinot Grigio
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Ottimo con tutti i piatti a base di pesce. Accompagna molto bene i risotti alle erbe e tutti i primi piatti ed i formaggi freschi.*

Collio Ribolla Gialla
Vitigno: Ribolla Gialla
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Tutti i piatti a base di pesce, antipasti caldi e freddi, minestre e zuppe*

Collio Sauvignon
Vitigno: Sauvignon
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Si abbina con i pesci in genere, risotti alle erbe e primi piatti*

Donna Lisa Malvasia Bianca IGT Salento
Vitigno: Malvasia Bianca
Regione: Puglia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.*

Falerio DOC
Vitigno: Trebbiano (50%) Passerina (30%) Pecorino (20%)
Regione: Marche
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Filù
Vitigno: Greco Bianco
Regione: Calabria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,50%-13,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Dà il meglio di sé con antipasti di pesce e crostacei.*

Foscarino
Vitigno: Garganega
Regione: Veneto
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Baccalà con polenta, zuppe di pesce, risotti.*

Gotha Divino
Vitigno: Chardonnay
Regione: Lombardia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *crostacei, pesce e carni bianche.*

Greco Sannio Sant'Agata dei Goti DOC
Vitigno: Greco
Regione: Campania
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Si accosta molto bene con pietanze a base di pesce di acqua dolce e salata, risotti bianchi e formaggi freschi.*

Il Preliminare
Vitigno: Aglianico vinificato in bianco, malvasia, moscato, chardonnay
Regione: Basilicata
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,5% circa
Tipologia:
Abbinamento: *Ottimo come aperitivo, accompagna bene tutti i piatti a base di pesce.*

La Raccolta
Vitigno: aglianico vinificato in bianco, fiano, chardonnay, sauvignon
Regione: Basilicata
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,5% circa
Tipologia:
Abbinamento: *Si abbina con crostacei, molluschi, piatti a base di pesce anche arrostiti e carni delicate.*

Langhe DOC Favorita "Snert"
Vitigno: uva Favorita
Regione: Piemonte
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Provatelo come aperitivo, con pesce anche crudo e antipasti delicati.*

Messapia Verdeca IGT Salento
Vitigno: Verdeca
Regione: Puglia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Ottimo con piatti a base di frutti di mare e formaggi freschi*

Montedonico
Vitigno: Viognier
Regione: Toscana
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Passerina I.G.P. Terre Aquilane "Testarossa"
Vitigno: Trebbiano campolese
Regione: Abruzzo
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,80%-13,20%
Tipologia:
Abbinamento: *Si può apprezzare con la cucina di mare, antipasti, zuppe di pesce, molluschi e crostacei, pesci al forno, carni bianche.*

Pecorino DOCG
Vitigno: Pecorino in purezza
Regione: Marche
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Pecorino Falerio
Vitigno: Pecorino in purezza
Regione: Marche
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Pedraia
Vitigno: Nuragus
Regione: Sardegna
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Da provare con primi piatti di bottarga e formaggi a pasta morbida.*

Pigato DOC
Vitigno: Piagato
Regione: Liguria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti a base di mare, minestre di verdure, primi a base di pesto, secondi a base di pesce.*

Pigato
Vitigno: Pigato
Regione: Liguria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Particolarmente adatto alla cucina di mare in generale, ottimo con le trofie al pesto, uno dei piatti più rappresentativi della cucina ligure.*

Ribolla Gialla
Vitigno: Ribolla Gialla
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *Si accompagna con antipasti freddi, con salse agre al limone, minestre, soprattutto creme vellutate e primi piatti a base di verdure e piatti di pesce salsati.*

Riflessi Erbaluce di Caluso D.O.C.G.
Vitigno: Erbaluce
Regione: Piemonte
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,00%-12,50%
Tipologia:
Abbinamento: *Accompagna, esaltandoli e valorizzandoli, sia antipasti a base di verdure e fagioli, sia primi leggeri, carni bianche e formaggi caprini freschi, sia pasti completi a base di pesce e crostacei. Per la spiccata acidità che regala piacevoli sensazioni di freschezza è ottimo anche come aperitivo.*

Sabiona Kerner
Vitigno: Kerner
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,5%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti, piatti di pesce, asparagi, risotto alle erbe, piatti a base di uova o funghi, ottimo come aperitivo.*

Sabiona Sylvaner
Vitigno: Sylvaner
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 14,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti, pesce bollito e fritto, carni bianche, primi piatti alle verdure, ideale come aperitivo.*

Sauvignon
Vitigno: Sauvignon
Regione: Friuli Venezia Giulia
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *Vino da aperitivo e da abbinare a piatti speziati, creme e minestre, formaggi di media stagionatura o erborinati, pesce di laguna.*

Verdicchio Querciantica
Vitigno: Verdicchio in purezza
Regione: Marche
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento:

Vermentino DOC Aimone
Vitigno: Vermentino
Regione: Liguria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *antipasti a base di verdura, vellutate, secondi a base di pesce*

Vermentino Etichetta Grigia
Vitigno: Vermentino
Regione: Liguria
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,50%
Tipologia:
Abbinamento:

Vette di San Leonardo Sauvignon Blanc

Vitigno: Sauvignon Blanc
Regione: Trentino Alto Adige
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%
Tipologia:
Abbinamento: *Piacevole e intrigante come aperitivo, si accompagna bene a piatti di pesce sia alla griglia che affumicati, con carni bianche, salumi e formaggi a pasta molle.*

Vin Soave

Vitigno: Garganega
Regione: Veneto
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Risotto e pesce bianco, pesce crudo, misticanza.*

Vivendi

Vitigno: Chardonnay e Malvasia
Regione: Toscana
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 12,00%
Tipologia:
Abbinamento:

Vulcaia Sauvignon

Vitigno: Sauvignon
Regione: Veneto
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica:
Tipologia:
Abbinamento: *Coniglio, omelette agli asparagi, misticanza*

Zaraché Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola
Regione: Abruzzo
Annata:
Prezzo a bottiglia:
Gradazione alcolica: 13,00%-13,50%
Tipologia:
Abbinamento: *si accompagna a primi piatti con verdure, frutti di mare, antipasti di pesce cotti e crudi e pesci in genere al forno o grigliati.*

Le Bollicine

SEGUICI ONLINE

email ed eventuli altri canali per contattare