



**HOSTERIA
alla RAMPA
di PORTA PIA**

CARTA BOLLICINE

“Quando un uomo dice di no allo champagne, dice no alla vita.”

ITALIA

**PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE (BRUT)
SANTA MARGHERITA GLERA 100%**

€ 00,00

(bollicine finissime e persistenti fanno da cornice a profumi di frutta a polpa bianca e fiori di acacia e pesco. Al palato si sentono piccole fragoline di bosco mentre si distende gioioso con la bollicina a dettare il ritmo e la freschezza sapida a sostenere il lungo finale fragrante di piccoli fiori gialli e succulento di pera e pesca)

**PROSECCO DOC EXTRA DRY MILLESIMATO
TRENTA DOMAS VINI**

€ 28,00

(Colore giallo paglierino scarico con spuma brillante e setosa, perlage fine e resistente, bouquet sottile piacevolmente fruttato con note di fiori di acacia, gusto armonico e vellutato)

SPUMANTE METODO CLASSICO “ ATHEISIS “ (BRUT) KETTMEIR

€ 39,00

Chardonnay 60%, Pinot Bianco 30%, Pinot Nero 10%

(Colore giallo paglierino brillante definito da una bollicina fine e persistente. Al naso frutti a polpa bianca e note di pompelmo e lime , chiudono il gelsomino e la fragranza della crosta di pane . Morbido, cremoso , dalla bolla viva denota grande equilibrio e freschezza che solo le Dolomiti possono regalare)

MICHEI TRENTO DOC EXTRA BRUT HOFSTATTER

€ 39,00

(Bollicina altoatesina a base di uva Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot nero affinato per 24 mesi sui propri lieviti, si presenta con una veste paglierina brillante, esprime note di mandorle e limoni freschi e ananas su uno sfondo di vaniglia e pane fresco, sapido ma di buona freschezza)

**SPUMANTE METODO CLASSICO “ ATHEISIS “
(BRUT ROSE’) KETTMEIR**

€ 42,00

Pinot Nero , Chardonnay

(perlage fine e persistente nel bicchiere il colore rosa tenue con riflessi pesca anticipa note fruttate di lamponi e spezie dolci , avvolte in piacevoli rimandi di lievito . Una promessa mantenuta al palato , così elegante e dinamico con la leggiadra freschezza e la dedicata cremosita' a rendere persistenti i frutti di bosco e le erbe aromatiche)

ALTA LANGA (EXTRA BRUT) MONSIGNORE “

€ 55,00

Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

(colore giallo paglierino , al calice si presenta con delle bollicine fini e persistenti , al naso profumi agrumati ed intensi che anticipano una beva succosa dalla bella acidità', freschezza e mineralità' mostrandosi cremoso ed avvolgente)

FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE (EXTRA BRUT) CA' DEL BOSCO

€ 80,00

Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%

(colore giallo paglierino. Al naso si apre con profumi di pesca ed agrumi, arricchiti da piacevoli note di mandorla . Al palato risulta elegante , amabilmente fresco e fruttato. Prodotto di riferimento per gli amanti delle bollicine : classico , equilibrato, piacevolmente fresco ed acidulo)

**ALCOHOL FREE SPARKLING “ STEINBOCK”
(DEALCOLIZZATO) HOFSTATTER**

€ 25,00

Chardonnay 75%, Pinot Nero 15%, Pinot Bianco 10%

(colore giallo paglierino con riflessi verdolini ed un perlage dedicato e persistente. Al naso presenta note fragranti, aromatiche e succose di frutta a polpa bianca , fiori bianchi e agrumi. In bocca molto fresco, brioso, secco, vivace e decisamente leggero)

FRANCIA

**CREMANT DE BOURGOGNE (GRANDE CUVÉE BRUT)
VEUVE AMBAL”**

€ 35,00

Pinot Noir, Chardonnay, Gamay , Aligoté'

(al calice si presenta con veste paglierina intensa orlata da riflessi dorati. Naso dotato di grande ricchezza e ampiezza olfattiva, con richiami dal burro salato, al pan brioche, dall' acacia al tiglio . Sorso morbido e cremoso tra rimandi di frutta esotica e crema pasticciera ,rattivato però da una bella spinta di freschezza e sapidità)

**CHAMPAGNE DELAMOTTE (BRUT) DELAMOTTE
VEUVE AMBAL”**

€ 110,00

Chardonnay 55%, Pinot Noir 35% ,Pinot Meunier 10%

(colore giallo paglierino con riflessi dorati . Perlage molto fine e persistente . Al naso si apre con eleganti sentori di agrumi , lievi note di mandorla e fiori bianchi. Al palato risulta di travolgente freschezza e fruttato, con una piacevole rotondità che accompagna verso un finale persistente)

CHAMPAGNE GRAND RESERVE (BRUT) CHATEAU DE BLIGNY

€ 75,00

Chardonnay 50% , Pinot Noir 50%

(colore giallo paglierino brillante . In bocca ha una consistenza ampia, frutta molto carnosa , unita ad una ricchezza naturale . Il frutto giallo e' molto colorato e la densità umida aumenta . L'olio di noci nasconde alcuni sapori di cumino e peperoncino e il finale mostra la sua acidità molto fine)

CHAMPAGNE GRAND ROSE' (BRUT ROSE') CHATEAU DE BLIGNY

€ 85,00

Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, altri vitigni 15%

(colore rosa lampone . Al naso una sottile esplosione di fragoline di bosco, lamponi selvatici, ribes rosso e scintilla di arancia rossa. Bocca vivace con traiettoria fissa, la finitura della radice evoca pepe rosso succoso)

CHAMPAGNE (EXTRA BRUT) “ CUVÉE 746 “ JACQUESSON

€ 110,00

Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot Noir 18%

(di colore giallo paglierino e con un perlage fine e persistente, svela un naso elegante e complesso, con profumi di frutta candita, agrumi, noci e nocciole. Il sorso e' fresco e rotondo dal finale complesso e minerale)