

**CENTROCEANO**  
**DISCOUNT**



*Speciale  
Champagne  
Bollicine*

*2022*



Prezzo Speciale

# Speciale Champagne - Bollicine

Champagne

G.H. Mumm

Cordon Rouge



Lo Champagne Cordon Rouge di Mumm proviene da uve di Chardonnay, Pinot Meunier e Pinot Nero, coltivate nella zona di produzione della Reims.

**Caratteristiche organolettiche**

Lo Champagne Cordon Rouge di Mumm si presenta di colore giallo dorato, con fini ed eleganti bollicine. Al naso emergono aromi di frutta fresca matura (pesche bianche e gialle, albicocche) e note tropicali (litchi e ananas), con fragranze di vaniglia, note di caramello al latte e di pane tostato e si conclude con aromi di frutta secca e miele. Il sapore in bocca risulta fresco e di grande persistenza, con aromi di frutta fresca e caramello.

**Abbinamenti e servizio**

Ottimo come aperitivo, questo champagne si abbina molto bene a piatti delicati con frutti di mare, carni bianche, formaggi semi-stagionati e frittiture vegetali, servendolo alla temperatura di 6-8°C.

offerta €. 33,99

# Speciale Champagne - Bollicine

## Champagne

### Moët & Chandon Imperial Brut

Il Brut Imperial è un nome affascinante e famosissimo dello Champagne, una delle etichette simbolo della maison Moët & Chandon, che lo produce ininterrottamente dal 1869. Il profilo aromatico ricco, fruttato e consistente, che lo ha consacrato come uno Champagne molto celebre e amato in tutto il mondo, è ben sintetizzato dalla maison con i tre aggettivi: vibrante, generoso e accattivante.

Imperial Moët al naso emana profumi seducenti di agrumi, fiori e frutta fresca uniti a fragranti nuance di brioche e mandorle fresche.

Il gusto è una vivace e briosa esplosione di frutta, freschezza e mineralità, animata da bollicine sottili e suadenti. Versatilità, slancio e grande piacevolezza sono le tre caratteristiche che gli permettono di accompagnare con ineccepibile savoir faire aperitivi lussuosi, piatti delicati a base di pesce, crostacei e frutti di mare ma anche dolci a base di frutta.

Colore Giallo paglierino intenso con sfumature verdi e dorate e perlage fine  
Profumo Fresco e brioso, con note di agrumi, frutta bianca e nocciole su uno sfondo minerale e leggermente tostato  
Gusto Succoso, fresco e vivace, ricco di aromi leggermente dolci di frutta e miele

produttore: Moët & Chandon



offerta €. 15,99

# Speciale Champagne Bollicine

Franciacorta DOCG

Cuvée Imperiale Dosaggio Zero

Guido Berlucchi

Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con tenui riflessi oro antico, con una spuma soffice e abbondante e un perlage sottile e persistente.

Perfume

Bouquet ricco e persistente, con note di frutti a pasta gialla, tenui aromi di lievito e di pasticceria.

Taste

Al palato è intenso e deciso, caratterizzato da ottima persistenza gustativa e bilanciata acidità, le quali esaltano la purezza del Franciacorta.

## **ABBINAMENTI**

Adatto ad accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi.



obberta €. 17,90

# Speciale Champagne - Bollicine

Franciacorta Berlucchi  
Cuvée Imperiale  
Max Rosè



## Caratteristiche

Il Franciacorta Berlucchi Max Rosè è di colore rosa tenue, ma può variare leggermente da una vendemmia all'altra per il diverso grado di maturazione fenolica del Pinot nero. Bouquet complesso, fragrante e vivace, con note marcate di frutti di bosco, frutta matura, denota una piacevole vinosità, per la presenza del Pinot nero anche nella liqueur d'expédition.

In bocca risulta pieno, vellutato, morbido, con piacevole corpo.

Ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca

offerta €. 12,99

# Speciale Champagne Bollicine



## Trentodoc Brut Ferrari (Astucciato)

Brioso giallo paglierino acceso dal perlage fine e persistente, rivela un bouquet fresco e intenso, con un'ampia nota fruttata di mela golden matura, fiori bianchi e una delicata fragranza di lievito, data dagli oltre due anni di affinamento in bottiglia. La bocca è segnata da ottima sapidità cui segue un'agrumata freschezza che comunque lascia avvertire morbidezza e rotondità di gusto, verso un finale che sa di mare.

**Abbinamento** per eccellenza: prosciutto San Daniele e fior di latte.

*quantità limitata*

obberta € 13,99

# Speciale Champagne Bollicine

Castel Faglia

Franciacorta D.O.C.G.

Satèn Brut Blanc de Blancs

Il Castel Faglia Franciacorta Satèn Blanc de Blancs è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (100%).

Il profumo è invitante, caratteristico e complesso con sentori di frutta bianca. Il sapore è morbido, fine e vellutato, con aromi di frutta matura.

Ha colore giallino verdognolo, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Per la sua gentilezza è ideale con gli antipasti di mare e con i dessert anche di frutta.

E' perfetto con i crostacei, il caviale e pesci a carne bianca.

Azienda Agricola Castel Faglia - Cazzago

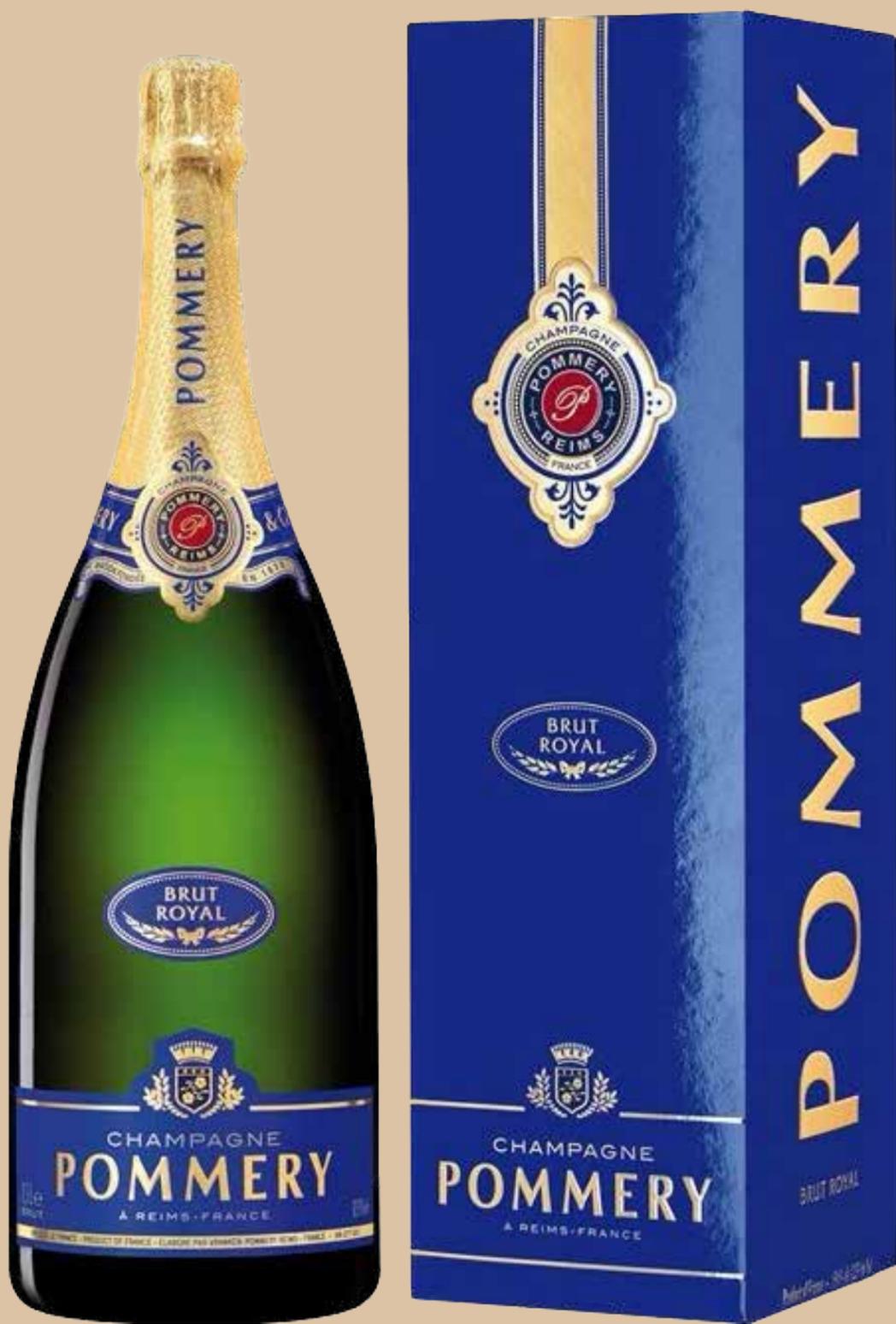


offerta €. 67,99

# Speciale Champagne Bollicine

Champagne Pommery

Magnum lt. 1,5



Lo Champagne Brut Royal è il simbolo dello stile della maison Pommery: vivace, fresco, raffinato. È ottenuto da un blend equilibrato di uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier, vendemmiate in 40 villaggi selezionati della Côte des Blancs e della Montagne de Reims. Il periodo trascorso ad affinare sui lieviti è di almeno 36 mesi. Giallo paglierino con lievi riflessi verdolini, si apre al naso con delicate e generose note di frutti freschi, miele e agrumi, con rimandi tostati nel finale. Al palato è ricco, pulito e morbido, di bella persistenza.

Perfetto in **abbinamento** al pesce affumicato, alle carni bianche in umido così come ai crostacei al vapore.



# Speciale Champagne Bollicine

Magnum lt 6

Prosecco Superiore  
DOCG

Carpenè Malvolti  
in scatola in legno



Prosecco limpido colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Perlagē finissimo,  
ricco e persistente  
persistente

Bouquet molto delicato e fruttato  
con sentori che richiamano la mela  
e note floreali che ricordano il  
glicine e l'acacia.

Al palato è fruttato, morbido,  
asciutto e con una buona  
freschezza.

offerta €. 14,99

# Speciale Champagne Bollicine

Castel Faglia  
Franciacorta D.O.C.G.  
Rosé Extra Brut



Castel Faglia  
Franciacorta D.O.C.G. Rosé Brut  
Il Castel Faglia Franciacorta Rosé  
Brut è prodotto  
esclusivamente con uve Chardonnay e  
Pinot Nero in quantità variabili (mini-  
mo 30% di Pinot Nero).

Il profumo è invitante, caratteristico  
con aromi com-  
plessi di frutti di bosco.

Il sapore è morbido, ha struttura e  
lunghezza, dove sapidità e freschezza  
prevalgono; ha aromi di lampone,  
fragola e ciliegia.

Ha colore rosa bronzato, spuma cre-  
mosa e perlage fine e persistente.

obberta €. 36,99

# Speciale Champagne - Bollicine

Franciacorta

Bellavista nectar

Il Nectar è una ricercatezza artigianale prodotta in pochissime bottiglie dalla storica e prestigiosa casa spumantistica Bellavista: un Demi-Sec puro e naturale, esclusivamente a base di uve Chardonnay, che provengono da 30 diversi vigneti di alta collina caratterizzati da una favorevole esposizione a sud.

Una rara selezione vendemmiale di grappoli interamente appassiti in pianta intraprende il processo fermentativo, di cui una parte avviene in piccole botti di rovere bianco.

Bollicina dal colore paglierino che tende al giallo dorato con l'evoluzione, arricchito da delicati riflessi verdognoli, presenta una spuma persistente e un perlage molto fine e continuo. Il profumo è ampio e fragrante, con sentori di frutta bianca candita, corredati da dolci note floreali e di miele.

Ottimo da aperitivo, è il tocco finale per un'occasione speciale, che accompagna egregiamente la pasticceria secca così come le torte alla crema. Semplicemente

