

``Schampus`` von der Gardasee-Region und aus Oberitalien



Hersteller, Produkt	Methode	Verwendung	Preis in Euro
Bottarelli Prosecco	Method Charmat ca.2 Monate Tankgärung	Top-Prosecco für alle Germanen und Italiener	11,00
Bottarelli Lugana Brut	Method Charmat	frischer Spumante	12,00

<p>Il Pignetto</p> <p>Bardolino-Chiaretto Brut DOC</p> <p>Magnumflasche 1,5 l</p>	<p>Method-Charmat 4 Monate Tankgärung</p> <p>Traube Corvina u.a.</p>	<p>als Aperitiv oder als Begrüssungsdrink für jede Feier</p>	<p>11,00</p> <p>22,00</p>
<p>Il Pignetto</p> <p>LILIUM Brut</p>	<p>Method Charmat 3 Monate Tankgärung 50% Chardonnay 50% IncrocioManzoni</p>	<p>Schmeckt wie Champagner, als Aperitiv oder zum Brunch</p>	<p>11,00</p>
<p>Solive</p> <p>Franciacorta Satèn</p>	<p>Champagner- Methode Flaschengärung 100% Chardonnay</p>	<p>feinperlig,trocken als Aperitiv oder zu zarten Gerichten, wenig Säure</p>	<p>22,00</p>
<p>Solive</p> <p>Franciacorta DOC Brut</p>	<p>Champagner- Methode 24 Monate Flaschengärung 90% Chardonnay 10%Pinot nero</p>	<p>trockener ``Schampus``- für alle Party`s</p>	<p>19,00</p>
<p>Sol de Montalto</p> <p>DADA Brut Spumante</p>	<p>frischer Spumante aus Chardonnay</p>	<p>trockener, erfrischender Spumante</p>	<p>12,00</p>