

SÉLECTION DE MOUSSEUX

	CANTINA VECCHIA TORRE Leverano (LE)	Spumante Amo bianco 11,5°	<i>Chardonnay/ Vermentino</i>	<i>Couleur jaune pâle et bulles bien fines – Notes fruitées et florales</i>	11,90 €
	CANTINA VECCHIA TORRE Leverano (LE)	Spumante Amo rosato 11,5°	<i>Negroamaro</i>	<i>Notes florales et de petits fruits rouges. Bouche fraîche et élégante, avec un perlage fin et persistant.</i>	11,90 €
	CANTINA POLVANERA Gioia del Colle (BA)	Spumante bianco M 11,5°	<i>Maresco</i>	<i>Couleur jaune, reflets verts ; arômes de pommes vertes, lime.</i>	12,50 €
	CANTINA POLVANERA Gioia del Colle (BA)	Spumante Rosato A 12°	<i>Primitivo</i>	<i>Couleur rose corail – Arômes de fraise, cerise et notes florales (rose)</i>	12,50 €
	CONSORZIO PRODUTTORI VINI Manduria (TA)	Leggiadro Brut Metodo classico 12,5°	<i>Fiano / Malvasia bianca</i>	<i>Couleur jaune pâle – Arômes de fleurs blanches, fruits blancs et mie de pain. Méthode traditionnelle ; millésime 2021 dégorgement 2023</i>	16,90 €
	CANTINA COPPOLA Gallipoli (LE)	Coppola Brut Metodo classico	<i>Negramaro</i>	<i>Méthode traditionnelle, à base de Negroamaro vinifié en blanc, élevage de 36 mois sur levures millésime 2020 dégorgement 2025,</i>	23 €