Spumanti

7 vins effervescents, dont deux méthodes classiques (seconde fermentation en bouteille).

Référence	Producteur	Méthode	Cépage	Alc.	Dégustation	Prix
Briosé	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Spumante	Bombino bianco, Chardonnay, Trebbiano	—	Robe jaune pâle ; poire et agrumes	**7,90 €**
Amo bianco	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Spumante	Chardonnay, Vermentino	11,5°	Bulles très fines ; notes fruitées et florales	**11,90 €**
Amo rosato	Cantina Vecchia Torre, Leverano (LE)	Spumante	Negroamaro	11,5°	Fleurs et petits fruits rouges ; bouche fraîche, perlage fin et persistant	**11,90 €**
Spumante bianco M	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Spumante	Maresco	11,5°	Jaune aux reflets verts ; pomme verte et citron vert	**12,50 €**
Spumante rosato A	Cantina Polvanera, Gioia del Colle (BA)	Spumante	Primitivo	12°	Robe corail ; fraise, cerise et rose	**12,50 €**
Leggiadro Brut	Consorzio Produttori Vini, Manduria (TA)	Metodo classico	Fiano, Malvasia bianca	12,5°	Fleurs blanches, fruits blancs, mie de pain ; millésime 2021, dégorgement 2023	**16,90 €**
Coppola Brut	Cantina Coppola, Gallipoli (LE)	Metodo classico	Negroamaro (vinifié en blanc)	—	36 mois sur lies ; millésime 2020, dégorgement 2025	**23,00 €**