

zer  UNO

BUSSERO

WINELIST



Bollicine Italiane

Franciacorta

Le Marchesine | **AUDENS Dosaggio Zero** € 30

Le Marchesine | **BRIGANTIA Satèn Mill.** € 35

Cà del Bosco | **CUVÉE PRESTIGE Brut** € 50

Lombardia

Costaripa | **MATTIA VEZZOLA Brut** € 30

Costaripa | **MATTIA VEZZOLA Brut Rosè** € 35

Veneto

Bottega | **PROSECCO Brut** € 20

Bottega | **PROSECCO GOLD Spumante Brut** € 35

Piccoli formati 0,375 lt

Franciacorta

Cà del Bosco | **CUVÉE PRESTIGE Brut** € 25

Magnum 1,5 lt

Franciacorta

Le Marchesine | **AUDENS Dosaggio Zero** € 60

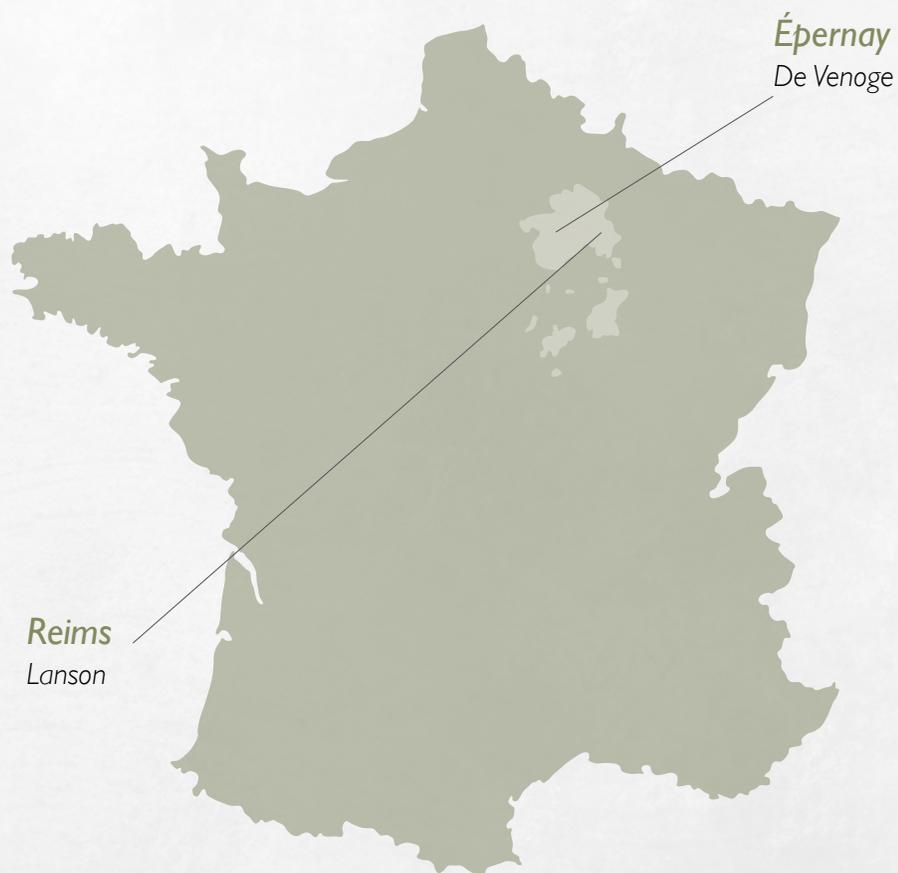
Cà del Bosco | **CUVÉE PRESTIGE Brut** € 100

Lombardia

Costaripa | **MATTIA VEZZOLA Brut** € 60

Costaripa | **MATTIA VEZZOLA Brut Rosè** € 70

Champagne



Lanson

LANSON Black Label - Brut

€ 60,00

Lo Black Label Brut di Lanson è prodotto con il classico blend di uva Pinot Nero, Chardonnay e Meunier. Prevede anche l'aggiunta di vini di riserva di 10 annate diverse. Un Champagne dal un bel colore giallo paglierino intenso e luminoso, dal perlage fine e abbondante. All'olfatto è fruttato con pesca, mela, agrume come il cedro accompagnato da note floreali e sfumature di pasticceria dolce. Al palato è fresco di consistenza e abbastanza lungo. Lo champagne Black Label Brut è equilibrato, abbastanza intenso, abbastanza persistente e fine.



LANSON Rosè Label - Brut

€ 70,00

Uno dei primi Champagne rosé nella versione classica, viene prodotto per la maggior parte da uve Pinot nero e in piccola parte da uve Chardonnay e Meunier. Prevede anche una aggiunta di vini riserva di 10 annate diverse e affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi. Il suo colore è un rosa cerasuolo tenue, brillante, perlage fine e persistente. All'olfatto è abbastanza complesso, sentori fruttati, pesca pompelmo, ananas, seguiti da note floreali. Al palato è di ottima freschezza, abbastanza sapido e abbastanza minerale. Lo Rose Label di Lanson è equilibrato, abbastanza intenso, abbastanza persistente e fine.

De Venoge

PRINCES Extra Brut

€ 95

Nel Princes Extra Brut la briosità del perlage amplifica il timbro olfattivo di fiori bianchi, delicata frutta a polpa gialla, burro e note di pasticceria secca. La finitura fresco-sapida si inserisce con discrezione in una cornice di rotonda morbidezza e persiste in un ricordo molto equilibrato.



PRINCES Blanc De Blancs Brut

€ 95

Princes Blanc de Blancs è prodotto da sole uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus (Mesnil sur Oger, Trépail). Questo Champagne possiede potenti note minerali e grande capacità di invecchiamento. La sua freschezza e la sua eleganza sono sottolineate da sottili aromi di fiori bianchi e agrumi. Princes Blanc de Blancs è ideale come aperitivo o su antipasti leggeri e piatti di pesce.

PRINCES Blanc De Noirs Brut

€ 95

Princes Blanc de Noirs è prodotto da sole uve provenienti da vigneti Premiers e Grands Crus delle Montagne di Reims. Questo champagne rivela un bouquet ricco e vinoso con grande equilibrio tra aromaticità e freschezza. In bocca ricorda freschi frutti rossi e ribes. È ideale come aperitivo e per essere gustato a tutto pasto.



PRINCES Rosè Brut

€ 95

Dall'accurata selezione delle uve provenienti da Mesnil sur Oger e Verzenay si ottiene uno champagne di grande mineralità e schiettezza, inoltre l'apporto di altre uve provenienti da Les Riceys, conferisce a questo champagne una maggiore ricchezza aromatica: sentori di fragola e uva spina ed aromi di agrumi. Princes Rosé è ideale come aperitivo e abbinato a piatti a base di aragosta e salmone.

Bianchi

Lombardia

Tommasi | **LE FORNACI** *Lugana* € 24

Piemonte

Deltetto | **CHARDONNAY** *Langhe* € 22

Trentino

Cembra | **GEWÜRZTRAMINER** € 26

Alto Adige

Elena Walch | **SAUVIGNON** € 28

Sardegna

Contini | **TYRSOS** *Vermentino di Sardegna* € 25

Rosati

Lombardia

Costaripa | **ROSAMARA** € 24

Piemonte

Deltetto | **SUASI'** *Langhe Bio* € 24

Rossi

Piemonte

ForteMasso | **NEBBIOLO** *Langhe* € 27

Veneto

Tommasi | **VALPOLICELLA** € 26

Toscana

Serpaia | **MORELLINO** *di Scansano* € 28

L'Impostino | **OTTAVA RIMA** € 22

Uve: Sangiovese - Alicante

Sardegna

Contini | **MALUENTO** € 28

Uve: 100% Nieddera



“ Disponiamo, a seconda del periodo,
di altre etichette nella nostra cantina.
Chiedi maggiori info al nostro staff per scoprirle ”

*zer*oUNO

BUSSERO