

# LA CARTA DEGLI SPUMANTI:

## 1. Lezione: I pionieri del “Metodo Classico e Metodo Champenoise”

- Ferrari Brut
- Franciacorta Prestige Cuvée (CA' DEL BOSCO)
- Franciacorta 61 (GUIDO BERLUCCHI)
- Antinori Nature (ANTINORI)
- Colonnara Brut Cuvée Ubaldo Rosi (COLONNARA)
- Asti Spumante Metodo Classico Millesimato 24 mesi (GANCIA)

## 2. Lezione: “La filiera di produzione, le normative” e il Metodo Martinotti

- Valdobbiadene Prosecco Superiore Uvaggio Storico (VALDOCA)
- Colfondo Prosecco Aolo (BELE CASEL)
- Cesanese Rosé Brut (CASALE DELLA IORIA)
- Valdobbiadene Superiore di Cartizze Private Cartizze Non Dosato (BISOL)
- Asti Spumante (I VIGNAIOLI DI SANTO STEFANO)
- Portofino Spumante Metodo Classico Abissi (BISSON)

## 3. Lezione: “Franciacorta & Trento”

- Franciacorta Non Dosato Gualberto (ARCIPELAGO MURATORI)
- Franciacorta Gran Cuvée (BELLAVISTA)
- Franciacorta Anna Maria Clementi Rosé (CA' DEL BOSCO)
- Trento Brut Dosaggio Zero Oro Rosso (CEMBRA – GRUPPO LA-VIS)
- Trento Brut Riserva Madame Martis (MASO MARTIS)
- Trento Extra Brut Perlè Nero (FERRARI)

#### **4. Lezione: "Oltrepò Pavese Metodo Classico, Alta Langa e Spumanti "fuori zona"**

- Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Cruasé Costa del Vento (MARCHESI di MONTALTO)
- Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Giorgi 1870 Cuvée Storica (GIORGI)
- Alta Langa Blanc 'd Bianc (COCCHI)
- Alta Langa Ettore Germano (ETTORE GERMANO)
- Gran Cuvée XXI secolo oppure La Dama Forastiera (D'ARAPRÌ)
- San Giovanni Millesimato Extra Brut (ANTICA CASCINA DEI CONTI DI ROERO)

#### **5. Lezione: "L'eccellenza italiana" Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti (BELLAVISTA)**

- Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore (FERRARI)
- Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi (CA' DEL BOSCO)
- Trento Brut Altemasi Graal Riserva (CAVIT)
- Franciacorta Extra Brut Quinque Cuvée di 5 Vendemmie (UBERTI)
- Soldati La Scolca Brut d'Antan (LA SCOLCA-SOLDATI)

***In caso di improvvisa indisponibilità di uno o più prodotti, la Fondazione Italiana Sommelier si riserva il diritto di sostituire eventuali vini della presente carta con etichette di analogo pregio.***