

Proposta Menu Wedding Diamond

€ 27,00 a persona - Minimo 25 persone

BEVANDE A BUFFET PER IL RITO CIVILE/APERITIVO

Bollicine: una bottiglia compresa ogni sei persone

“PEU MOUSSANT” Metodo Charmat Spumante Riesling Brut
Az. Agr. Le Fracce (PV)

FRULLATO DI FRUTTA FRESCA di stagione: un litro ogni quindici persone

IN ABBINAMENTO AD ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI

Vino bianco/rosato/rosso a scelta tra quelli indicati. Totale compreso, una bottiglia ogni quattro persone

METODO CLASSICO

“FRANCIACORTA BRUT” Franciacorta D.O.C.G.
60% Chardonnay, 30% Pinot Grigio, 10% Pinot Nero | Az. Agr. Il Mosnel, Vignaioli dal 1836 (BS)

“BUSSOLERA” Extra Brut Metodo Classico
100 % Pinot Nero, 18/24 mesi sui lieviti | Az. Agr. Le Fracce (PV)

“MATTIA VEZZOLA BRUT ROSÈ” Metodo Classico VSQ
80% Chardonnay, 20% Pinot Nero | Az. Agr. Costaripa (BS)

BIANCHI

“MONTUNAL” Lugana D.O.C. | 100% Trebbiano Di Lugana
Az. Agr. Montonale (BS)

“LE CALDERINE” Bianco I.G.T. Terre Lariane
Sauvignon, Verdesse Bianco e Riesling Renano in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)

“LANDÒ” Riesling D.O.C.
100% Riesling Renano | Az. Agr. Tenuta Le Fracce (PV)

ROSATI

“ROSAMARA” Valtènesi Chiaretto D.O.C.
Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera | Az. Agricola Costaripa (BS)

“ROSELARIO” Rosato I.G.T. Terre Lariane
Schiava e Marzemino in percentuale variabile | Cantine Angelinetta (CO)

ROSSI

“VINO DEL PREVOSTO” Valtellina Superiore D.O.C.G. | Nebbiolo (Chiavennasca)
Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)

“CA' DEL MOT” Rosso I.G.T. Terre Lariane
Merlot e Marzemino in proporzione variabile | Cantine Angelinetta (CO)

“LA VENGA”
60% Marzemino, 40% Barbera | Az. Agr. Montonale (BS)

“SECCO”

100% Moscato di Scanzo vinificato secco | Az. Agr. Biava (BG)

“GUELFO”

70% Cabernet Franc, 30% Merlot | Az. Agr. Biava (BG)
parzialmente appassito, ideale l'accostamento a carni rosse grazie ai 18 mesi in legno

AL TAGLIO DELLA TORTA

una bottiglia ogni sette persone

“MOSCATO D' AUTUNNO” Moscato d' Autunno D.O.P.

100% Moscato Bianco di Canelli | Az. Agr. Paolo Saracco (AT)

ACQUA MINERALE COMPRESA IN TUTTE LE FASI DEL RICEVIMENTO

N.B.

Ogni bottiglia aggiunta rispetto a quelle comprese nella proposta Vini Wedding Diamond vi verrà conteggiata con uno sconto dedicato del 10%.

In alternativa alla proposta Diamond,
se desiderate selezionare tra le 130 e oltre etichette della nostra carta vini,
vi riserviamo, in esclusiva per il vostro matrimonio, uno sconto del 10% su ogni referenza.

Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi è a Vostra disposizione per suggerimenti ed integrazioni.



Azienda Agricola Agrituristica

LA BOTANICA

Società Agricola