

DEGUSTAZIONI GUIDATE DA SOMMELIER DIPLOMATI

CON ABBINAMENTI GASTRONOMICI APPROPRIATI - TUTTI I GIORNI - SU PRENOTAZIONE

Emozioni

le ECCELLENZE

selezione dei nostri vini più prestigiosi - euro 15

- CÆSARE, Blanc de Noir, metodo classico
- NAPOLEONE, Monferrato doc Bianco
- LE GIARE, Piemonte doc Albarossa
- LA SESSANTA, Nizza docg
- VERMOUTH ROSSO DI TORINO, ricetta originale

gli AROMATICI

la naturale dolcezza del vino a docg - euro 15

- MUSCATÉ BIANC, Moscato d'Asti docg
- ASTI docg, spumante dolce
- BRACHETTO D'ACQUI docg, tappo raso
- BRACHETTO D'ACQUI docg, spumante
- EMEREO, Piemonte doc Moscato Passito

le BOLLE

metodo classico e metodo martinotti - euro 15

- ASTI SECCO docg
- ACQUI ROSÉ docg
- MARENCO, Piemonte doc
- PINOT CHARDONNAY, spumante extra dry
- CÆSARE, metodo classico Blanc de Noir

il TERRITORIO

4 vini a scelta che meglio rappresentano la tradizione - euro 10

- COLLE EOLO, Piemonte doc Chardonnay / LA TAGLIATA, Cortese Alto Monferrato doc
- LA FRISA, Freisa d'Asti doc / LA BARDÀ, Piemonte doc Bonarda
- LA SOLIA, Barbera d'Asti docg / LA VIOLINA, Dolcetto d'Asti doc
- MUSCATÉ BIANC, Moscato d'Asti docg / Brachetto d'Acqui docg



UNIFIN ISO 22000:2006



UNIFIN ISO 9000:2015
UNIFIN ISO 22000:2018



CERTICALITY
È MEMBRO DELLA
CONFEDERAZIONE CISO



LA MARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

LA MARANZANA SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA
VIA SAN GIOVANNI, 26 - 14040 MARANZANA AT
TEL. 0141 77927 / +39 336 365654
ordini@lamaranzana.it www.cantinamaranzana.com