

# molo73BollicineItaliane

PROMOZIONE VALIDA FINO  
AL 10/01/2024

	METODO CHARMAT	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>BORTOLOMIOL CARTIZZE 2021 – VENETO</b> VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DRY DOCG GLERA 100%, RESIDUO ZUCCHERINO 22GR/L		30.00	27.00	22.00
<b>COL SANDAGO COSTA DEI FALCHI – VENETO</b> VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT DOCG GLERA 100%, RESIDUO ZUCCHERINO 22GR/L		12.00	9.00	8.50
<b>CANTINA DELLA VOLTA RIMOSSO – EMILIA ROMAGNA</b> LAMBRUSCO DI SORBARA FRIZZANTE SECCO COL FONDO DOC LAMBRUSCO DI SORBARA – FERMENTAZIONE DEI MOSTI ALMENO PER 6 MESI		13.50	12.00	10.00
<b>DAINELLI DAINO IN BOLLA – TOSCANA</b> IGT TOSCANA ROSATO SANGIOVESE METODO ANCESTRALE – COL FONDO		15.00	13.50	11.00
<b>LA LECCIA BOH – TOSCANA</b> VSQ BRUT ROSATO SANGIOVESE METODO CHARMAT		12.00	10.00	7.00
	METODO CLASSICO	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>FERRARI GIULIO FERRARI ROSÉ 2008 – TRENTO (COFANETTO)</b> TRENTO DOC BRUT PINOT NERO E UN PO' DI CHARDONNAY - 10 ANNI SUI LIEVITI		180.00		
<b>FERRARI PERLÉ 2017 – TRENTO</b> TRENTO DOC CHARDONNAY – ALMENO 50 MESI SUI LIEVITI		37.00	33.00	27.00
<b>FERRARI PERLÉ ROSÉ 2017 – TRENTO</b> TRENTO DOC CHARDONNAY – ALMENO 50 MESI SUI LIEVITI		66.50	60.00	48.00
<b>ABATE NERO ROSÉ BRUT – TRENTO</b> TRENTO DOC PINOT NERO – ALMENO 18 MESI SUI LIEVITI		26.00	23.00	19.00

<b>POJER E SANDRI BRUT ROSÉ – TRENINO</b> VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO 50% CHARDONNAY 50% PINOT NERO – FERMENTAZIONE DELLA BASE IN ROVERE 6 MESI – ALMENO 24 MESI SUI LIEVITI	27.00	24.00	20.00
<b>BANFI CUVÉE AURORA PAS DOSÉ 2016 – PIEMONTE</b> ALTA LANGA DOCG BLANC DE NOIRS PINOT NERO – FERMENTAZIONE IN ACCIAIO – ALMENO 60 MESI SUI LIEVITI	44.50	40.00	32.50
<b>BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO – LOMBARDIA</b> FRANCIACORTA DOCG 80% CHARDONNAY, 20% PINOT NERO	31.00	28.00	23.00
<b>BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ – LOMBARDIA</b> FRANCIACORTA DOCG 65% CHARDONNAY, 35% PINOT NERO	44.50	40.00	32.50
<b>CAMILUCCI AMMONITES SATÈN – LOMBARDIA</b> FRANCIACORTA DOCG 85% CHARDONNAY, 15% PINOT NERO, ANNATE DI ASSEMBLAGGIO 2017/2018	26.00	23.00	19.00
<b>MARCHESI ANTINORI CUVÉE ROYALE BRUT – LOMBARDIA</b> FRANCIACORTA DOCG CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO	24.00	22.00	18.00
<b>CALATRONI ROSATO EXTRA BRUT NOREMA – LOMBARDIA</b> OLTREPÒ PAVESE DOC PINOT NERO – MACERAZIONE DA SGRONDATURA – ALMENO 30 MESI SUI LIEVITI	22.00	19.00	16.00
<b>MONSUPELLO NATURE – LOMBARDIA</b> VSQ METODO CLASSICO NATURE 90% PINOT NERO, 10% CHARDONNAY – FERMENTAZIONE DEL MOSTO FIORE PER ALMENO 28 MESI	24.00	21.00	17.50
<b>CANTINA DELLA VOLTA METODO CLASSICO ROSÉ BRUT – EMILIA  ROMAGNA</b> LAMBRUSCO DI SORBARA DOC LAMBRUSCO DI SORBARA – FERMENTAZIONE DEI MOSTI ALMENO PER 6 MESI	22.50	20.00	16.00
<b>CANTINA DELLA VOLTA BRUT IL MATTAGLIO – EMILIA ROMAGNA</b> VSQ METODO CLASSICO 57% CHARDONNAY, 47% PINOT NERO – ALMENO 24 MESI SUI LIEVITI	22.50	20.00	16.00
<b>LA LECCIA RUBEDO – TOSCANA</b> VSQ METODO CLASSICO ROSATO PAS DOSÉ 2018 SANGIOVESE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA PER LA PRESA DI SPUMA – 36 MESI ALMENO SUI LIEVITI	23.00	18.00	16.50
<b>DONNAFUGATA BRUT ROSÉ 2018 – SICILIA</b> SICILIA VINO SPUMANTE ROSÉ DOC PINOT NERO – ALMENO 36 MESI SUI LIEVITI	32.00	28.00	23.00

# molo73ChampagneVigneron

PROMOZIONE VALIDA  
FINO AL 10/01/2024

	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>I "VIGNERONS" (MONTAGNE DE REIMS)</b>			
<b>DELAVERNE – BOUZY</b> BRUT NATURE GRAND CRU 60% PINOT NOIR, 40% CHARDONNAY (0 G/L)	57.00	50.00	41.50
<b>SECONDÉ-SIMON – AMBONNAY</b> GRAND CRU BRUT NUANCE 100% PINOT NOIR	40.00	36.00	29.00
<b>I "VIGNERONS" (CÔTE DES BLANCS)</b>	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>ENCRY – MESNIL-SUR-OGER</b> CUVÉE MATIÈRE EXTRA BRUT GRAND CRU 100% CHARDONNAY	85.00	75.00	62.00
<b>HERBELET – OGER</b> BLANC DE BLANCS BRUT GRAND CRU 100% CHARDONNAY; 60 MESI SUI LIEVITI; 6 GR/LT; 20% VINI DI RISERVA	50.00	45.00	35.00
<b>PHILIPPE GLAVIER – CRAMANT</b> LA GRÂCE D'ALPHAËL BRUT NATURE GRAND CRU 100% CHARDONNAY; 21 MESI SUI LIEVITI; 4,5 GR/LT; AFFINAMENTO IN ACCIAIO E LEGNO	60.00	53.00	42.00
<b>PIERRE PÉTERS – MESNIL-SUR-OGER</b> BRUT CUVÉE DE RÉSERVE GRAND CRU 100% CHARDONNAY; 45% VINI DI RISERVA IN METODO SOLERA	80.00	70.00	55.00
<b>SOPHIE LAUNOIS – OGER</b> LE MOULIN EXTRA BRUT GRAND CRU 2018 100% CHARDONNAY; 36 MESI SUI LIEVITI; 3 GR/LT; AFFINAMENTO IN LEGNO	80.00	70.00	55.00

	I "VIGNERONS" (VALLÉE DE LA MARNE)	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>GAMET – MARDEUIL</b>		75.00	65.00	55.00
RIVE DROITE BRUT 85% MEUNIER, 15% PINOT NOIR; 20 MESI SUI LIEVITI; 5 GR/LT; AFFINAMENTO IN ACCIAIO				
<b>MARC HEBRART – MAREUIL-SUR-AÏ</b>		63.00	55.00	45.00
MES FAVORITE VIEILLES VIGNES PREMIER CRU PINOT NOIR, CHARDONNAY				

	I "VIGNERONS" (VALLÉE DU PETIT MORIN)	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>OUDIETTE X FILLES – BEAUNAY</b>		74.00	65.00	51.00
LES SABLONNIÈRES EXTRA BRUT 2019 100% PINOT NOIR; 36 MESI SUI LIEVITI; 3 GR/LT; AFFINAMENTO IN LEGNO				

	I "VIGNERONS" (CÔTE DE BAR - AUBE)	x1 BOTT	x3 BOTT (ANCHE MISTE)	x6 BOTT (ANCHE MISTE)
<b>BINON-COQUARD - SPOY</b>		75.00	65.00	55.00
ESPRIT SOLERA BRUT 100% PINOT NOIR – VINI DI RISERVA VINIFICATI DAL 2004 AL 2011				
<b>ERIK SCHREIBER - COURTERON</b>		75.00	65.00	55.00
GRANDE RÉSERVE BRUT 80% PINOT NOIR, 17% CHARDONNAY, 3% PINOT BIANCO DA AGRICOLTURA BIODINAMICA				