

RISTORANTE SANTA GIULIA

La nostra carta dei vini

*2a edizione
2011*

A cura di Alessandro Tosseghini

“Ecco il problema di chi beve, pensai versandomi da bere: se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare; se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare; se non succede niente si beve per fare succedere qualcosa”

C. Bukowski

Questa carta espone prezzi in Euro comprensivi di I.V.A. e servizio. I vini eventualmente contrassegnati con un asterisco sono da considerare esauriti o in fase di approvvigionamento.

Les prix de cette Carte sont indiqués en Euro, T.V.A. et service compris. Les vins éventuellement cochés avec un astérisque sont épuisés ou en cours d'approvisionnement.

This wine list shows the prices in Euro, service and V.A.T. included. Wines marked with an asterisk are no longer in stock, or on order.

Prefazione

Ai nostri clienti,

La carta dei vini del Ristorante Santa Giulia vuole essere di questo territorio, vuole essere una visione dettagliata ed approfondita, ma soprattutto umana delle persone che fanno il vino.

Ogni azienda è volutamente presentata come unica perché meglio se evidenzino stile e carattere,

diversità e storia. Produttori piccoli e piccolissimi, famosi e sconosciuti in una varietà che presenta

un panorama vivo e preciso con un unico denominatore comune: la qualità e la passione.

Questa carta vuole raccontare attraverso i suoi vini il confronto ed il comune impegno di tanti produttori a fare La Franciacorta; vuole raccontare e farvi scoprire la naturale vocazione ai grandi vini di questo

territorio, la ricchezza e la versatilità che lo sforzo e l'impegno di tutti hanno permesso di raggiungere.

Una scelta volutamente essenziale senza la pretesa di selezionare "i migliori", "i famosi" ma gli uomini

che attraverso il loro vino ci hanno raccontato un pezzo della loro terra e della loro vita.

La Franciacorta

L'origine del termine Franciacorta deriva da "curtes francae" cioè quelle piccole comunità di monaci

benedettini insediate, nell'Alto Medioevo, in zona collinare nelle vicinanze del lago d'Iseo. Tali comunità, dedite alla bonifica dei territori assegnati, istruivano i contadini alla coltivazione dei campi.

Per ciò vennero esentate dal pagamento dei dazi, ai Signori e al vescovo, per il trasporto ed il commercio delle loro merci in altri Stati o possedimenti. Essendo in fatti le "curtes" i principali centri di

commercio dell'epoca.

Sulle colline della Franciacorta la vite è stata impiantata fin dalle epoche più remote. Ne sono una

prova i rinvenimenti di vinaccioli di epoca preistorica, il materiale archeologico rinvenuto un po' su

tutta la zona oltre alle diverse testimonianze di autori classici, da Plinio a Columella e a Virgilio.

Pur

vantando una lunga storia, il nuovo corso della vitivinicoltura della Franciacorta inizia a tutti gli effetti

al principio degli anni ' 60, è solo sul finire degli anni' 70, in un panorama enologico italiano in fermento per la crescita di consumi di qualità, che in Franciacorta diversi imprenditori già sensibile a questa nuova esigenza, investirono e puntarono sulla coltivazione della vigna da cui ricavare un vino destinato a varcare ben presto i limiti territoriali " de Franzacurta"
E così, dall'intreccio di situazioni casuali e di passione personale, di studio, di esperienza imprenditoriale di alcuni uomini e di investimenti coraggiosi, così come l'emulazione che spinge a fare le cose migliori che altri hanno già compiuto (anzi a superarle), ha avuto origine l'attuale "fenomeno" chiamato Franciacorta
I vini prodotti in questo territorio sono Franciacorta DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Curtefranca DOC, Denominazione di Origine Controllata Bianco e Rosso e il Sebino IGT, Indicazione Geografica Tipica.
Il Franciacorta è il primo e unico brut Italiano prodotto esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto dal 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita,DOCG. Le etichette recano solo la dizione Franciacorta: un unico termine definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino.

Il Franciacorta prevede diverse tipologie di produzione offrendo ricchezza e versatilità.

Franciacorta Brut

Uvaggio: Uve Chardonnay e/o Pinot nero, è consentito l'utilizzo del Pinot bianco fino a un massimo del 50%.

Caratteristiche: Rifermentazione in bottiglia con un minimo di 18 mesi di affinamento sui lieviti e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemia.
Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.

Franciacorta Brut Satèn

*Uvaggio:*Uve Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino a un massimo del 50%.(Blanc de Blancs)

Caratteristiche: Rispetto agli altri Franciacorta è caratterizzato da una minore pressione in bottiglia, inferiore a 5 atm, che ne determina la peculiare morbidezza gustativa. E consentita l'immissione al consumo esclusivamente nella tipologia Brut.

Franciacorta Rosé

Uvaggio: Uve Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero (minimo 25%)

Caratteristiche: Le uve bianche e rosse sono vinificate separatamente. Il Franciacorta Rosé può essere

prodotto esclusivamente con vino base Pinot nero vinificato in rosato oppure nascere dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco.

Può essere dosato in tutte le tipologie.

Franciacorta millesimato

Produzione: è ottenuto da vini base di un'unica annata per almeno l'85%; perchè un Franciacorta

millesimato arrivi sullo scaffale ci vogliono almeno 37 mesi dalla vendemmia, 30 dei quali trascorsi in

bottiglia a contatto dei lieviti per dare intensi profumi, aromi delicati e fini. Frequentemente i Franciacorta

millesimati rimangono a contatto con i lieviti per un periodo molto superiore al limite minimo stabilito dal disciplinare di produzione.

Da qui nasce il Franciacorta Riserva!

Caratteristiche: sull'etichetta riporta l'indicazione dell'annata della vendemmia (il millesimo appunto).

Franciacorta Riserva

Si tratta di un millesimato, che può essere anche un Satèn o un Rosé, che ha riposato sui lieviti almeno

60 mesi, quindi viene immesso al consumo dopo ben 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.

Poiché tanti Franciacorta millesimati vengono lasciati a contatto con i lieviti molto tempo in più

rispetto ai canonici 30 mesi, si è inteso valorizzarli al massimo identificandoli in una tipologia specifica.

Il Franciacorta Riserva rappresenta la massima espressione qualitativa del territorio e delle capacità

interpretative, oltre che tecniche, dei produttori Franciacortini.

Il Franciacorta si distingue anche per una variabilità di gusti che lo rendono indicato per un consumo a tavola poiché abbinabile a tutti i piatti. Ciascuna tipologia si differenzia dalle altre per il diverso dosaggio di liqueur aggiunto dopo la sboccatura.

Non Dosato

Zucchero fino a 3 grammi/litro di residuo naturale del vino. E il più secco della gamma dei Franciacorta.

Eccezionale per impronta e per pungenza delle bollicine, è ottenuto senza la aggiunta di sciroppo

che lo ammorbidisce e addolcisce, ma solo di vino Franciacorta. Il gusto secco, accompagnato

dagli aromi tipici della rifermentazione in bottiglie (crosta di pane, lievito) lo rendono ideale per gli

aperitivima anche a tutto pasto.

Extra Brut

Zucchero fino a 6 grammi/litro. Molto secco oltre a essere un ottimo aperitivo accompagna splendidamente cibi delicati.

Brut

Zucchero inferiore a 12 grammi/litro. Sempre secco ma un po più morbido rispetto all'Extra Brut è

sicuramente il prodotto più versatile negli abbinamenti, oltre che come aperitivo è particolarmente

indicato a tutto pasto.

Extra Dry

Zucchero da 12 a 20 grammi/litro. Franciacorta morbido, con un dosaggio leggermente maggiore

rispetto al classico Brut.

Sec, Dry

Zucchero da 17 a 35 grammi/litro. Meno secco, leggermente abbocato.

Demi Sec

Zucchero da 33 a 50 grammi/litro

Indice della carta

Le Bollicine della Franciacorta	pag. 07
I Vini Bianchi della Franciacorta	pag. 10
I Vini Rossi della Franciacorta	pag. 11
Champagne	pag. 12
Vini Bianchi Italiani	pag. 13
Vini Rossi Italiani	pag. 16
Vini da fine pasto Italiani	pag. 21

Bollicine della Franciacorta

VIGNENOTE

Brut (n.m.) Chardonnay (100%)		€ 25,00
Extra Dry (n.m.) Chardonnay (100%)		€ 28,00
Pas Dosé (n.m.) Pinot Nero (40%) e Chardonnay (60%)		€ 35,00
Satèn 2007 Chardonnay (100%)		€ 30,00

BARONE PIZZINI

Brut Nature (n.m.) Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%)	(Ag. Biologica)	€ 26,00
Bagnadore 2004 Chardonnay (50%) e Pinot Nero (50%)	(Ag. Biologica)	€ 35,00
Extra Brut (n.m.) Chardonnay (100%)	(Ag. Biologica)	€ 30,00
Satèn (n.m.) 30,00	(Ag. Biologica) Chardonnay (100%)	€

BELLAVISTA

Gran Cuvée Brut 2006 Chardonnay e P. Bianco (72%) e Pinot Nero (28%)		€ 48,00
Gran Cuvée Pas Operé 2005 Chardonnay (65%) e Pinot Nero (35%)		€ 48,00

BOSIO

Brut (n.m.) Chardonnay (100%) 25,00		€
---	--	---

Extra Brut Boschedor 2006 € 35,00
Chardonnay (50%) e Pinot Nero (50%)

CA' DEL BOSCO

Cuvée Annamaria Clementi 2003 €
95,00 Chardonnay (55%), Pinot Bianco (25%) e Pinot Nero (20%)

Dosage Zéro 2005 € 50,00
Chardonnay (60%), Pinot Bianco (23%) e Pinot Nero (17%)

Satèn 2005 € 50,00
Chardonnay (70%) e Pinot Bianco (30%)

CAVALLERI

Brut Blanc de Blancs (n.m.) € 26,00
Chardonnay (100%)

Brut Collezione Rose 2005 € 35,00
Chardonnay (50%) e Pinot Nero (50%)

Brut Collezione 2005 € 37,00
Chardonnay (100%)

Brut collezione (mg) 2005 €
80,00
Chardonnay (100%)

FACCOLI

Brut (n.m.) € 22,00
Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Extra Brut (n.m.) € 26,00
Chardonnay (70%), Pinot Bianco (27%) e Pinot Nero (3%)

Dosage Zero 2005 € 28,00
Chardonnay (70%), Pinot Bianco (25%) e Pinot Nero (5%)

Rosé (n.m.) € 28,00
Chardonnay (60%), Pinot Bianco (10%) e Pinot Nero (30%)

FERGHETTINA

Extra Brut 2004 € 35,00
Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%)

Satèn 2006 € 28,00
Chardonnay (100%)

ENRICO GATTI

Brut 2005 € 34,00
Chardonnay (100%)

Satèn 2006 € 32,00
Chardonnay (100%)

Rosé (n.m.) € 28,00
Pinot Nero (100%)

Nature (n.m.) €
26,00
Chardonnay (100%)

MONTEROSSA

Brut Cabochon 2005 € 40,00
Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%)

SAN CRISTOFORO

Brut (n.m.) € 18,00
Chardonnay (100%)

Brut 2006 € 29,00
Chardonnay (100%)

Pas Dosé 2006 € 34,00
Chardonnay e Pinot Nero

Rosé (n.m.) € 33,00
Pinot Nero (100%)

I vini bianchi della Franciacorta

Curtefranca da uva Chardonnay in purezza oppure con piccole percentuali di Pinot Bianco

VIGNENOTE

Curtefranca Bianco 2009 €
16,00
Chardonnay (100%)

BARONE PIZZINI

Sebino Polzina 2009 (Ag. Biologica) € 17,00
Chardonnay (100%)

BELLAVISTA

Convento SS. Annunciata 2007 €
36,00
Chardonnay (100%)

CA' DEL BOSCO

Curtefranca Bianco 2009 €
25,00
Chardonnay (80%) e Pinot Bianco (20%)

Chardonnay 2006 € 65,00
Chardonnay (100%)

CAVALLERI

Rampaneto 2008
Chardonnay (100%)

€ 24,00

ENRICO GATTI

Curtefranca Bianco 2009
€ 14,00

Chardonnay (100%)

I vini rossi della Franciacorta

VIGNENOTE

Curtefranca Rosso 2009

Barbera (5%), Cabernet S. (30%), Nebbiolo (5%), Cabernet Franc (30%) e Merlot (30%)

€ 18,00

BARONE PIZZINI

Curtefranca Rosso 2009

Cabernet (40%), Merlot (40%), Barbera (10%), Nebbiolo (10%)

(Ag. Biologica)

€ 18,00

San Carlo Sebino Rosso 2008

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%)

(Ag. Biologica)

€ 29,00

San Carlo Sebino Rosso 2003 MG

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%)

(Ag. Biologica)

€ 70,00

BOSIO

Curtefranca Rosso Riserva Zenighe 2006

Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Barbera e Nebbiolo (10%)

€ 28,00

CA' DEL BOSCO

Curtefranca Rosso 2007

Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (23%) Merlot (35%), Barbera (11%) e Nebbiolo (11%)

€ 25,00

Pinèro Ca' del Bosco 2006 € 65,00
Pinot Nero (100%)

Maurizio Zanella 2004 € 65,00
Cabernet Sauvignon (45%), Cabernet Franc (30%), Merlot (25%)

CAVALLERI

Curtefranca Rosso 2008 € 20,00
Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (15%), Merlot (40%), Barbera (10%), Nebbiolo (10%)

SAN CRISTOFORO

Rosso Reprabus 2006 MG € 50,00
Barbera (100%)

Champagne

LOUIS ROEDERER

Cristal Brut millesimato 2004 €
330,00
Pinot Noir (55%) e Chardonnay (45%)

Cristal Rosé millesimato 2004 €750,00
Pinot Noir (60%) e Chardonnay (40%)

ANDRE BEAUFORT

Brut Reserve Polisy Premier Cru (Ag. Biodinamica) €
75,00
Pinot Noir (80%) e Chardonnay (20%)

JUMEAU – DELOZANNE

Brut Tradition € 45,00
Pinot Meunier (80%) , Chardonnay (15%) e Pinot Noir(5%)

R. DUMONT

Brut Nature Cuvée €
54,00
Pinot Noir (85%) e Chardonnay (15%)

Brut Riserva Solera € 75,00
Chardonnay (100%)

R. MONCUIT

Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru €
65,00
Chardonnay (100%)

ANDRE ROGER

Brut Vieilles Vignes € 60,00
Pinot Noir (85%) e Chardonnay (15%)

Vini Bianchi Italiani

Lombardia

TENUTA ROVEGLIA

Lugana Vigna di Catullo 2007 € 23,00
Trebbiano di Lugana (100%)

Valle d'Aosta

CAVE BLANC DE MORGEX

Blanc de Morgex Rayon 2008
Priè Blanc (100%)

€ 24,00

Piemonte

ETTORE GERMANO

Langhe Binel 2007
Chardonnay (60%) e Riesling Renano (40%)

€ 23,00

Langhe Herzu 2008
25,00
Riesling Renano (100%)

€

Trentino – Alto Adige

CESCONI

Chardonnay 2008
Chardonnay (100%)

€ 25,00

Olivar Bianco Vigneti Dolomiti 2006
Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon Blanc

€ 30,00

ALOIS LAGEDER

Pinot Bianco Haberle 2008
Pinot Bianco (100%)

€ 25,00

Chardonnay Lowengang 2007
38,00
Chardonnay (100%)

€

STROBOLHOF

A.A. Pinot Bianco Strahler 2009
Pinot Bianco (100%)

€ 22,00

Veneto

CA' RUGATE

Soave Classico Monte Fiorentine 2009 €
20,00
Garganega (100%)

INAMA

Soave Classico Vignetti di Foscario 2008 € 22,00
Garganega (100%)

Friuli Venezia Giulia

JERMANN

Vinnae 2009 €
20,00
Ribolla Gialla (in maggior parte), Tocai Friulano e Riesling Renano

Vintage Tunina 2008 € 45,00
Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit

W... Dreams 2008 € 45,00
Chardonnay (97%) e a.v.

DARIO PRINCIC

Collio Malvasia Bianca 2009 € 24,00
Malvasia (100%)

SCUBLA

COF Sauvignon 2008 € 20,00
Sauvignon (100%)

Marche

PIEVALTA (Barone Pizzini)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Sup. Dominè 2009 (sz. solfiti) (Ag. Biodinamica) €
20,00
Verdicchio (100%)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Ris.San Paolo 2006
Verdicchio (100%)

(Ag. Biodinamica) € 25,00

CORONCINO

Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Gaiosipino
27,00 Verdicchio (100%)

€

Abruzzo

VALLE REALE

Trebbiano d'Abruzzo Capestrano 2008
21,00
Trebbiano (100%)

€

Campania

GUIDO MARSELLA

Fiano d'Avellino 2006
Fiano (100%)

€ 22,00

Vini Rossi Italiani

Lombardia

MAMETE PREVOSTINI

Valtellina Sforzato Albareda 2006
Nebbiolo (100%)

€ 55,00

Piemonte

GIANFRANCO ALESSANDRIA

Barbera d'Alba Vittoria 2007
Barbera (100%)

€ 26,00

Barbera d'Alba Vittoria 1997
Barbera (100%)

€ 40,00

Barolo San Giovanni 2005
Nebbiolo (100%)

€ 40,00

ELIO ALTARE

Barolo Bussia 2006
Nebbiolo (100%)

€70,00

Langhe Vigna Arborina 2007
Nebbiolo (100%)

€ 80,00

CA' VIOLA

Dolcetto d'Alba Barturot 2008
Dolcetto (100%)

€ 22,00

Langhe Rosso Bric du Luv 2007
Barbera e Nebbiolo

€ 45,00

DOMENICO CLERICO

Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2001
Nebbiolo (100%)

€ 90,00

Dolcetto d'Alba Visadì 2009
Dolcetto (100%)

€ 21,00

Langhe Rosso Arte 2007
Nebbiolo (90%) e Barbera (10%)

€ 38,00

CONTERNO FANTINO

Barbera d'Alba Vignota 2009 € 35,00
Barbera (100%)

Barolo Sorì Ginestra 2007 € 70,00
Nebbiolo (100%)

Barolo Sorì Ginestra 1999 € 90,00
Nebbiolo (100%)

ATTILIO GHISOLFI

Barolo Bricco Visette 1999 €
70,00
Nebbiolo (100%)

PARUSSO

Barolo Mariondo 1998 € 95,00
Nebbiolo (100%)

BRUNO ROCCA

Barbaresco rabajà 2006 € 76,00
Nebbiolo(100%)

Barbera d'Alba 2008 € 30,00
Barbera (100%)

Trentino

CESCONI

Rosso del Pivier 2006 € 30,00
Merlot (100%)

ELISABETTA FORADORI

Teroldego Rotaliano 2008 €
20,00
Teroldego (100%)

Vigna delle Dolomiti Granato 2007
Teroldego (100%)

€ 54,00

Alto Adige

NIEDERMAYR

A.A. Pinot Nero 2006
Pinot Nero (100%)

€ 20,00

A.A. Pinot Nero Riserva 2006
Pinot Nero (100%)

€ 38,00

NUSSERHOF

Lagrein Riserva Sudtiroler 2006
Lagrein (100%)

€ 26,00

STROBOLHOF

A.A. Pinot Nero Pigeno 2008
Pinot Nero (100%)

€ 30,00

A.A. Pinot Nero Riserva 2007
Pinot Nero (100%)

€ 45,00

Veneto

CA' RUGATE

Amarone della Valpolicella 2007
55,00
Corvina (40%) , Rondinella (30%) e Corvinone (30%)

€

Toscana

AMPELEIA

Maremma Toscana Kepos 2006 €
18,00
5 vitigni del Mediterraneo

Maremma Toscana Ampeleia 2005 € 32,00
Cabernet Franc (60%), Sangiovese (15%) ed il restante 25% da 5 varietà del Mediterraneo

IL COLLE

Brunello di Montalcino 2004 € 43,00
Sangiovese (100%)

Brunello di Montalcino 1997 € 68,00
Sangiovese (100%)

FONTODI

Chianti Classico 2008 € 18,00
Sangiovese (100%)

Chianti Classico Riserva Vigna del Sorbo 2007 € 28,00
Sangiovese (90%) e Cabernet Sauvignon (10%)

Flaccianello della Pieve 2007 € 45,00
Sangiovese (100%)

FATTORIA DI FELSINA

Chianti Classico Riserva Rancia 2006 €
40,00
Sangiovese (100%)

FATTORIA LA MASSA

Giorgio Primo 2006 €
70,00
Sangiovese (30%) , Cabernet S. (30%) , Merlot (30%) e Petit Verdot (10%)

La Massa 2008 € 27,00
Sangiovese, Cabernet S. e Merlot € 27,00

PODERE 414

Morellino di Scansano 2008 (Ag. Biologica) € 20,00
Sangiovese (85%) , Cilegiolo (5%) , Alicante (4%) e Colorino (3%) e altre (3%)

SAN SANO

Chianti Classico Riserva 2005 € 26,00
Sangiovese ed altri (100%)

CASTELLO DI VOLPAIA

Chianti classico riserva 2006 € 30,00
Sangiovese (100%)

Umbria

ARNALDO CAPRAI

Sagrantino di Montefalco 25 anni 2005 € 80,00
Sagrantino (100%)

Abruzzo

VALLE REALE

Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 2008 €
30,00
Montepulciano (100%)

Sicilia

PIETRA DOLCE

Etna rosso Archineri 2007
Nerello mascalese (100%)

€ 35,00

Vini da fine pasto Italiani

PIEVALTA

Passito di Verdicchio Curina 2006 (Ag.
Biodianmica)
Verdicchio (100%)

(0,500 l.)

€ 26,00

SCUBLA

Cratis Verduzzo Passito 2005
Verduzzo (100%)

(0,375 l.)

€ 33,00

SARACCO

Moscato d'Asti Biancospino 2010
Moscato (100%)

(0,750 l.)

€ 15,00

IL MOSNEL

Passito del Sebino 2006 Chardonnay (100%)

(0,500 l.)

€ 31,00

FRANZ HASS

A.A. Mosacato rosa 2008
Mosacato rosa (100%)

(0,375 l.)

€ 30,00

CA' RUGATE

Recioto della Valpolicella L'Eremita 2006
Corvina (40%), Rondinella (30%) e corvione (30%)

(0,375 l.)

€ 32,00

Le varie dimensioni delle bottiglie vengono identificate con dei nomi specifici piuttosto che con la misura della loro capacità. I nomi scelti per le bottiglie di Spumanti di grande formato sono quelli di alcuni Re delle grandi civiltà medio-orientali del passato. La ragione della scelta di questi nomi è da attribuire ad alcuni mercanti di Champagne che, alla fine del XIX secolo, consapevoli che il consumo principale di Champagne era in occasione di festività e momenti importanti di celebrazione, decisero di associare alle grandi bottiglie i nomi di alcuni grandi re delle antiche civiltà medio-orientali in modo da fare ricordare e associare l'uso e il consumo di questi formati in momenti importanti e significativi. I grandi formati hanno da sempre suscitato un grande fascino sia fra gli appassionati di vino sia fra i collezionisti. Va comunque osservato che gli Spumanti contenuti nelle bottiglie di capacità superiore ai 3 litri (Jéroboam) difficilmente hanno subito la seconda fermentazione, tipica del metodo classico, in queste bottiglie. Spesso le bottiglie di grande formato vengono riempite con bottiglie più piccole al termine del processo di spumantizzazione.

VINI SPUMANTI

NORMALE 0,750 l. (1 bottiglia)
MAGNUM 1,5 l. (2 bottiglie)
JEROBOAM 3 l. (4 bottiglie)
MATHUSALEM 6 l. (8 bottiglie)
SALMANAZAR 9 l. (12 bottiglie)
BALTHAZAR 12 l. (16 bottiglie)
NABUCHODONOSOR 15 l. (20 bottiglie)

VINI FERMI

NORMALE 0,750 l. (1 bottiglia)
MAGNUM 1,5 l. (2 bottiglie)
MARIE-JEANNE 2,25 l. (3 bottiglie)
DOPPIO MAGNUM 3 l. (4 bottiglie)
JEROBOAM 5 l.
IMPERIALE 6 l. (8 bottiglie)