

SANTER



CLASSICA



**SANTERO**

VINI E SPUMANZI



*Spumante Dolce*

OTTIMO CON I DESSERT, TORTE  
E PANETTONI

75 cl - 7,5% vol



*Spumante Dolce*

OTTIMO CON LA FRUTTA FRESCA  
E LE CROSTATE CON MARMELLATA

75 cl - 6,5% vol



*Spumante Brut*

COMPAGNO DI BRINDISI  
AUGURALI E A TUTTO PASTO

75 cl - 11,5% vol



*Spumante Dolce*

GIUSTO COMPAGNO DI  
GIOIOSE RICORRENZE

75 cl - 10% vol



*Spumante Dolce*

UNICO NEL SUO GENERE,  
DA BERE IN TUTTE LE OCCASIONI

75 cl - 10% vol



*Fragolino*

SPLENDIDO A FINE PASTO CON  
PICCOLA PASTICCERIA

75 cl - 7,5% vol



*Fragolino*

OTTIMO CON DESSERT IN GENERE,  
DA PROVARE GHIACCIATO

75 cl - 7,5% vol



L'ASTI È UNO DEI SIMBOLI DELLO SPUMANTE ITALIANO. DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO DORATO, IL PROFUMO TIPICAMENTE AROMATICO E FRUTTATO SI ACCOMPAGNA A UN SAPORE FRESCO E CON UNA DOLCEZZA NATURALE. ABBINATELO CON TUTTI I DESSERT, TORTE E PANETTONI. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

ASTI IS ONE OF THE SYMBOLS OF ITALIAN SPARKLING WINE. GOLDEN STRAW YELLOW COLOUR, A TYPICALLY AROMATIC AND FRUITY BOUQUET COMBINED WITH A FRESH TASTE AND NATURAL SWEETNESS. IDEAL ACCOMPANIMENT TO ALL TYPES OF DESSERTS, CAKES AND ITALIAN PANETTONE. SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



VINO SPUMANTE PIACEVOLMENTE DOLCE CON NOTE FRUTTATE E CON UN AROMA FRAGRANTE. LA BASSA GRADAZIONE ALCOLICA, IN PERFETTA SINTONIA CON LE NUOVE ESIGENZE DI CONSUMO, LO RENDONO UN OTTIMO COMPAGNO DELLA FRUTTA FRESCA E CROSTATE DI FRUTTA. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

PLEASANTLY SWEET SPARKLING WINE WITH FRUITY NOTES AND A FRAGRANT AROMA. THE LOW ALCOHOLIC CONTENT, IN PERFECT HARMONY WITH NEW CONSUMPTION NEEDS, MAKE IT A PERFECT ACCOMPANIMENT TO FRESH FRUIT AND FRUIT TARTS. SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



SPUMANTE BRUT DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO ORO E DAL PERLAGE DELICATO E TENUE. L'ELEGANTE BOUQUET HA SENTORI DI MELA E CROSTA DI PANE. IL SAPORE, ASCIUTTO E ARMONICO, HA UNA PIACEVOLE FRESCHEZZA. OTTIMO COMPAGNO DI BRINDISI AUGURALI E A TUTTO PASTO. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

BRUT SPARKLING WINE, GOLDEN STRAW-YELLOW WITH A DELICATE AND PALE PERLAGE. THE ELEGANT BOUQUET HAS NOTES OF APPLE AND BREAD CRUSTS. A DRY, HARMONIC TASTE WITH A PLEASANT FRESHNESS. AN EXCELLENT CELEBRATORY DRINK AND WITH ANY MEAL. SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



VINO SPUMANTE DELICATAMENTE DOLCE OTTENUTO CON IL METODO CHARMAT. DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO E DAL PROFUMO DELICATO E PERSISTENTE CON UN PERLAGE ELEGANTE. IL SAPORE INTESO, DOLCE E SINCERO LO RENDE IL GIUSTO COMPAGNO DI GIOIOSE RICORRENZE. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

DELICATELY SWEET SPARKLING WINE OBTAINED WITH THE CHARMAT METHOD. STRAW-YELLOW COLOUR AND A DELICATE PERSISTENT BOUQUET AND ELEGANT PERLAGE. THE INTENSE, SWEET AND SINCERE TASTE MAKES IT THE IDEAL PARTNER TO ANY HAPPY OCCASION. SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



VINO SPUMANTE PIACEVOLMENTE DOLCE CON NOTE FRUTTATE E CON UN AROMA FRAGRANTE. LA BASSA GRADAZIONE ALCOLICA, IN PERFETTA SINTONIA CON LE NUOVE ESIGENZE DI CONSUMO, LO RENDONO UN OTTIMO COMPAGNO DELLA FRUTTA FRESCA E DEL DESSERT. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

A DELICATELY SWEET SPARKLING WINE WITH FRUITY NOTES AND A FRAGRANT BOUQUET. THE LOW ALCOHOLIC CONTENT, IN PERFECT HARMONY WITH NEW CONSUMPTION NEEDS, MAKES IT A PERFECT ACCOMPANIMENT TO FRESH FRUIT AND DESSERTS. SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



È UNA BEVANDA A BASE DI MOSTI D'UVA ED AROMI NATURALI DI UVA FRAGOLA, OTTENUTO CON FERMENTAZIONE NATURALE IN AUTOCLAVE. SI ACCOMPAGNA SPLENDIDAMENTE A FINE PASTO ALLA PASTICCERIA ED ALLE MACEDONIE DI FRUTTA. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6° C.

THIS IS A DRINK BASED ON GRAPE MUST AND NATURAL AROMAS OF STRAWBERRY GRAPES, OBTAINED WITH NATURAL FERMENTATION IN TANK. IT GOES WELL, AT THE END OF THE MEAL, WITH PASTRY AND FRUIT SALADS. SERVING TEMPERATURE: 5/6° C.



È UNA BEVANDA A BASE DI MOSTI D'UVA ED AROMI NATURALI DI UVA FRAGOLA, OTTENUTO CON FERMENTAZIONE NATURALE IN AUTOCLAVE. SI ACCOMPAGNA SPLENDIDAMENTE A FINE PASTO ALLA PASTICCERIA ED ALLE MACEDONIE DI FRUTTA. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5/6° C.

THIS IS A DRINK BASED ON GRAPE MUST AND NATURAL AROMAS OF STRAWBERRY GRAPES, OBTAINED WITH NATURAL FERMENTATION IN TANK. IT GOES WELL, AT THE END OF THE MEAL, WITH PASTRY AND FRUIT SALADS. SERVING TEMPERATURE: 5/6° C.