



SANTERO
ITALIA

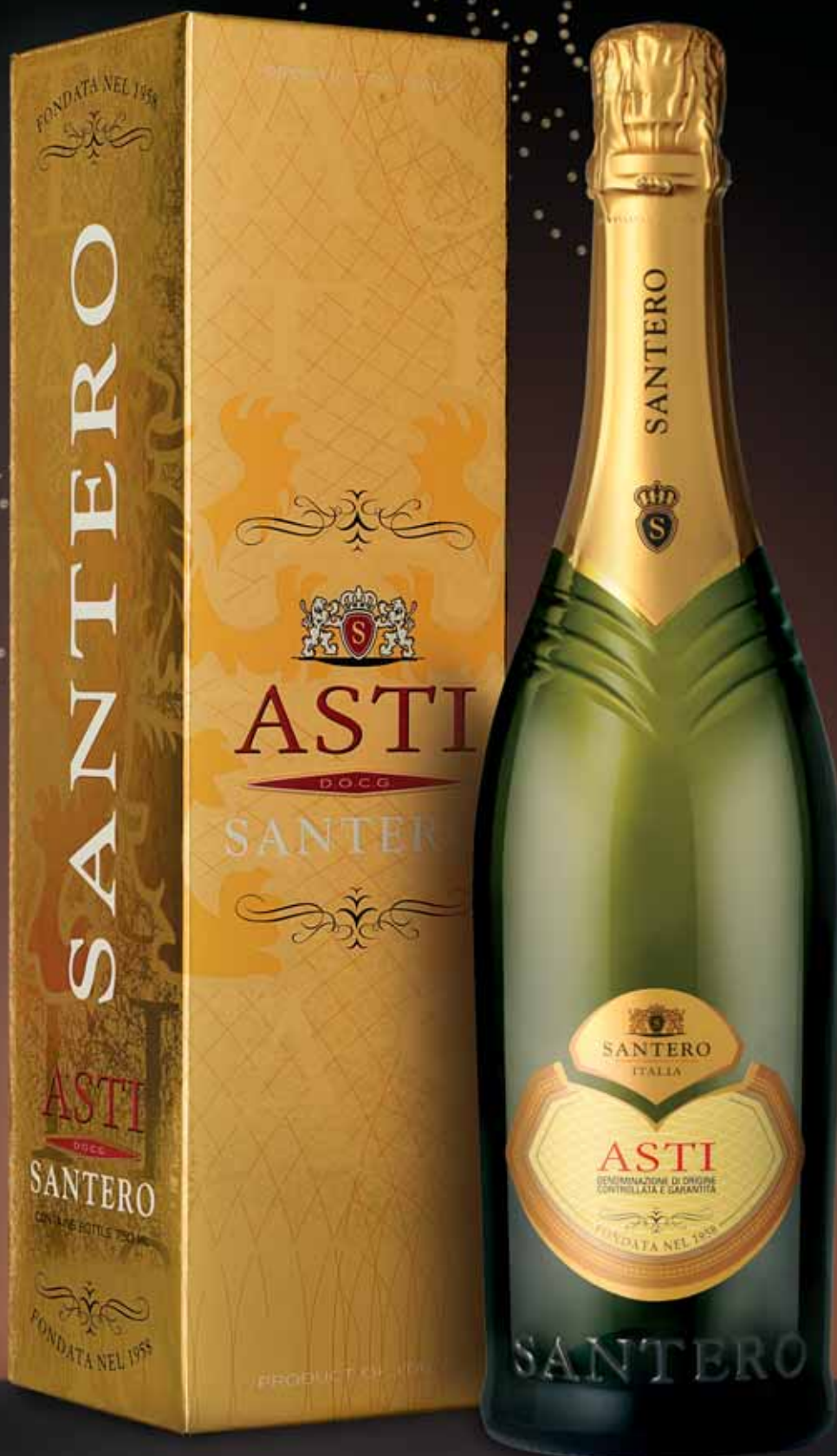
ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

FONDATA NEL 1958

SANTERO

PREMIUM



Spumante Dolce

OTTIMO CON I DESSERT,
TORTE E PANETTONI

75 cl - 7,5% vol



Spumante Dolce

OTTIMO SE ACCOSTATO
A DOLCI E FRUTTA

75 cl - 7% vol

Spumante Dolce

OTTIMO CON LA FRUTTA FRESCA
E CON TUTTI I TIPI DI DESSERT

75 cl - 6,5% vol

Spumante Dolce

GIUSTO COMPAGNO DI
GIOIOSE RICORRENZE

75 cl - 10% vol



Spumante Dolce

OTTIMO CON I DESSERT,
TORTE E PANETTONI

75 cl - 9,5% vol



Spumante Extra Dry

GRANDE COME APERITIVO,
DA PROVARE A TUTTO PASTO

75 cl - 11,5% vol



Spumante Extra Dry

GRANDE COME APERITIVO,
DA PROVARE A TUTTO PASTO

75 cl - 11,5% vol

Spumante Brut

COMPAGNO DI BRINDISI
AUGURALI E A TUTTO PASTO

75 cl - 11,5% 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.



SPUMANTE DAL BEL COLORE ROSSO RUBINO TENUE E DAL PROFUMO INTENSO ED AROMATICO CON SENTORI DI ROSA, LAMPONE E MORA. IL SAPORE DOLCE E MORBIDO HA TONI FRAGRANTI E SENTORI DI FRUTTI DI BOSCO. OTTIMO SE ACCOSTATO CON I TUTTI I TIPI DI DESSERT, DELIZIOSO CON LA FRUTTA FRESCA.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

BEAUTIFUL PALE RUBY RED SPARKLING WINE WITH AN INTENSE AND AROMATIC BOUQUET WITH SCENTS OF ROSES, RASPBERRIES AND BLACKBERRIES. THE SWEET VELVETY TASTE HAS FRAGRANT NOTES AND HINTS OF FRUITS OF THE FOREST. EXCELLENT ACCOMPANIMENT TO ALL TYPES OF DESSERTS, DELICIOUS WITH FRESH FRUIT.
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.



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 INTENSO, 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 OCCASIONS.
SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



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

A DELICATELY SWEET ROSE SPARKLING WINE OBTAINED WITH THE CHARMAT METHOD. PALE ROSE COLOUR AND A DELICATE AND PERSISTENT BOUQUET WITH AN ELEGANT PERLAGE. THE INTENSE, SWEET AND SINCERE TASTE MAKES IT IDEAL ON HAPPY OCCASIONS.
SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



SPUMANTE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. IL BOUQUET EVIDENZIA NOTE FLOREALI E SENTORI DI FRUTTA FRESCA. IL SAPORE, FRESCO E INVITANTE, HA NOTE FRUTTATE. GRANDIOSO COME APERITIVO, DA PROVARE A TUTTO PASTO.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

A BRIGHT STRAW-YELLOW SPARKLING WINE WITH A FINE AND PERSISTENT PERLAGE. THE BOUQUET IS FULL OF FLORAL NOTES AND HINTS OF FRESH FRUIT. A FRESH, INVITING AND FRUITY TASTE. A SUPERB APERITIF, IDEAL WITH ANY MEAL.
SERVING TEMPERATURE: 6/8° C.



SPUMANTE DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO BRILLANTE E DAL PERLAGE FINE E PERSISTENTE. IL BOUQUET EVIDENZIA NOTE FLOREALI E SENTORI DI FRUTTA FRESCA. IL SAPORE, FRESCO E INVITANTE, HA NOTE FRUTTATE. GRANDIOSO COME APERITIVO, DA PROVARE A TUTTO PASTO.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C.

SPARKLING WINE, BRILLIANT STRAW-YELLOW COLOUR AND A FINE AND PERSISTENT PERLAGE. THE BOUQUET REVEALS FLOWERY NOTES AND SCENTS OF FRESH FRUIT. THE TASTE IS FRESH, INVITING WITH FRUITY NOTES A SPLENDID APERITIF, IDEAL WITH ANY MEAL.
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.