



Wine Time

COLdeROVE
VALDOBBIADENE

Manuale di servizio



INDICE

Vino, Birre, Grappa, Materiali di servizio

Spumanti Colderove	p. 3
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg	p.3
Tre Extra Dry	p. 4
Tre Spumante Rosé	p. 4
Prosecco Doc Treviso Extra Dry	p. 5
Prosecco Tre Doc Treviso Brut	p. 5
Neve che sale	p. 6
Millesimato Colderove	p. 6
La filosofia bere spago	p. 7
Spago Colderove	p. 7
Prosecco Legatura Doc Treviso	p. 8
Rosé Legatura delle Venezie Igt	p. 8
Spago Rosso Raboso del Veneto Igt	p. 9
Marzemino Legatura del Veneto Igt	p. 9
Nuvola di Fiori	p. 10
I classici vini fermi Colderove	p. 11
Raboso Rosso 917 Foglio oro	p. 11
Assolo Cabernet Franc Veneto Igt	p. 12
Cangiante Merlot Veneto Igt	p. 12
Rondò Chardonnay Veneto Igt	p. 13
Accordo Pinot Grigio Veneto Igt	p. 13
Bianco di Casa Mia	p. 14
Rosso di Casa Mia	p. 14
Birre artigianali	p. 15
Birra fior di mosto	p. 16
Birra fior di limone	p. 16
Grappa di Casa Mia	p. 20
Materiale di supporto al servizio	p. 22
Cocktails: preparazione e servizio	
Veneziano sprizzato	p. 24
Milanese sprizzato	p. 26
Sparkling ice	p. 28
Sparkling rosé	p. 30
Bollicine di mandarino	p. 32
Bollicine di mandarino con vodka	p. 34
Bollicine di pesca	p. 36
Bollicine di pesca con vodka	p. 38
Bollicine di fragola	p. 40
Bollicine di fragola con vodka	p. 42
Bollicine di frutta	p. 38
Bollicine di frutta con vodka	p. 40

Spumanti Colderove



La gamma di spumanti Colderove è ottenuta esclusivamente attraverso il metodo Martinotti, quasi a volerne sottolineare l'italianità. I migliori spumanti, solitamente, si ottengono da cuvée che sono frutto del lavoro di esperti enologi.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante extra dry

VITIGNI: Glera zona D.O.C.G.

VINIFICAZIONE: Metodo Martinotti-Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Giallo paglierino tipico del vitigno, al naso avvolgenti profumi con predominanza di mela e pera, ricco il bouquet completato da sentori di frutti esotici

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, crostacei, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Tre Extra Dry

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante extra dry

VITIGNI: Cuvée a base di uve bianche

VINIFICAZIONE: In bianco con metodo Martinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Aspetto: giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma ricca alla mescita; Aroma: caratteristico di mele selvatiche e pesca; Palato: sapore asciutto e gradevolmente amarognolo, perlage sottile, intenso e persistente;

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Prosecco Doc Treviso Extra Dry

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante extra dry

VITIGNI: Glera zona Treviso D.O.C.

VINIFICAZIONE: Metodo Martinotti-Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Spumante che si caratterizza per un connubio di profumi e aromi che vanno dal sentore di fiori e frutti, tra i quali emergono la mela renetta e l'acacia. Al palato è morbido e asciutto. Le sue eteree fragranze lo rendono estremamente facile

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Tre Spumante Rosé

TIPOLOGIA: Vino rosato spumante extra dry

VITIGNI: Cuvée a base di uve a bacca rossa

VINIFICAZIONE: In rosato metodo Martinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Aspetto: colore rosa brillante dai riflessi purpurei, spuma ricca e persistente; Aroma: fruttato che ricorda la marmasca, il pompelmo rosa e il ribes; Palato: scorrevole dal gusto è fresco e floreale;

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Molluschi, crostacei, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Prosecco Tre Doc Treviso Brut

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante brut

VITIGNI: Glera zona treviso D.O.C.

VINIFICAZIONE: Metodo Martinotti-Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Con il suo sentore di liquirizia, acacia e miele, è uno spumante dal gusto rotondo e persistente. Di colore giallo paglierino brillante, ha un perlage sottile e persistente

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, verdura, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Neve che sale

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante extra dry

VITIGNI: Cuvée a base di uve bianche

VINIFICAZIONE: In bianco con metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Aspetto: giallo paglierino scarico, spuma soffice; Aroma: fresco e fruttato; Palato: gradevolmente asciutto, perlage di grana fine molto intenso;

GRADAZIONE: 11% vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, piatti di pesce e finger food

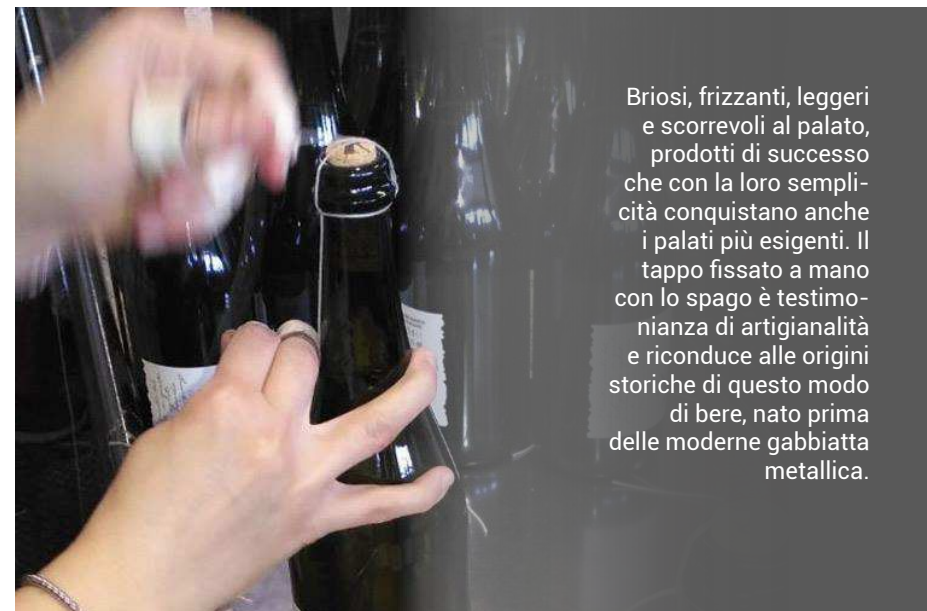
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Frizzanti di Attilio Mionetto



Briosi, frizzanti, leggeri e scorrevoli al palato, prodotti di successo che con la loro semplicità conquistano anche i palati più esigenti. Il tappo fissato a mano con lo spago è testimonianza di artigianalità e riconduce alle origini storiche di questo modo di bere, nato prima delle moderne gabbiate metallica.

Millesimato Colderove

TIPOLOGIA: Vino bianco spumante extra dry

VITIGNI: Uve a bacca bianca coltivate a Valdobbiadene

VINIFICAZIONE: Il Millesimato, è ottenuto dalla vinificazione delle uve di una singola annata, spumantizzato col metodo Martinotti/Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: La passione e la cura apportate in tutte le fasi della produzione, conferiscono a questo vino un sapore morbido, fresco, avvolgente con sentori di mela golden, pesca albicocca. Le sue bollicine sono fini e persistenti.

GRADAZIONE: 11,5 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, crostacei, pesce, carne, dolci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Spago Colderove

TIPOLOGIA: Vino bianco frizzante

VITIGNI: Uve a bacca bianca

VINIFICAZIONE: Con pressatura soffice. Metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Un bianco frizzante dal delicato color paglierino. All'olfatto è fruttato dai spiccati sentori di mela. Al palato, risulta gradevolmente vinoso

GRADAZIONE: 11 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, pesce, verdure, carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Prosecco Legatura Doc Treviso

TIPOLOGIA: Vino bianco frizzante

VITIGNI: Glera zona Treviso D.O.C.

VINIFICAZIONE: Con pressatura soffice. Metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Color giallo paglierino, si svela per il suo aroma di fiori di acacia e glicine, si apprezza per il suo lieve sapore di mela. Le bollicine ne esaltano la morbida scorrevolezza

GRADAZIONE: 10,5 % vol.

ABBINAMENTO: Antipasti, primi, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Spago Rosso Raboso del Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante

VITIGNI: Raboso Igt del Veneto

VINIFICAZIONE: in rosso con pressatura soffice. Metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Colore rubino intenso, spuma ricca e gentile, profumi e gusto di marasca e ribes richiamano la sua tipicità.

GRADAZIONE: 10,5 % vol.

ABBINAMENTO: Bollito, cotechino, carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

BICCHIERE: Calice Colderove

DOSE: 120 ml.



Rosè Legatura delle Venezie Igt

TIPOLOGIA: Vino rosato frizzante

VITIGNI: Uve a bacca rossa e bianca delle zone Igt delle Venezie

VINIFICAZIONE: Con pressatura soffice. Metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Riflessi sono brillanti e vivaci. Profumo delicato, fragrante e fruttato, con sentori di ciliegia matura e lampone

GRADAZIONE: 11 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, carne, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Marzemino Legatura del Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino rosso frizzante dolce

VITIGNI: Marzemino Igt

VINIFICAZIONE: In rosso e fermentazione del mosto con rimontaggi che gli conferiscono gradazione moderata e sapore dolce. Metodo Marinotti - Charmat

NOTE DEGUSTATIVE: Vino frizzante dal colore rosso rubino intenso. Bouquet piacevolmente fruttato. Al palato rivela il suo sapore dolce corposo con note piccoli frutti di bosco

GRADAZIONE: 10 % vol.

ABBINAMENTO: Frutta e dolci

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14 °C

BICCHIERE: Calice Colderove

DOSE: 120 ml.



Nuvola di Fiori - bianco frizzante con il fondo

Questo vino genuino e naturale riporta alle origini del Prosecco prima dell'ausilio delle autoclavi utilizzate col metodo Martinotti, quando i contadini lo facevano rifermentare in bottiglia sui lieviti. Va servito fresco, caraffato con mano ferma per non intorbidirlo con i lieviti, ma per chi lo gradisce nella versione più rustica si possono caraffare anche i lieviti che lo intorbidiscono e danno un sapore meno etereo. Il suo bicchiere è quello delle vecchie osterie venete.

È un prodotto che grazie alla sua particolarità offre molte argomentazioni per proporlo agli avventori.

VITIGNI: Uve a bacca bianca

VINIFICAZIONE: Fermentazione del mosto a temperatura controllata, con creazione di un blend dalla corretta acidità tale da consentire una ideale rifermentazione sui lieviti in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE: Di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, secco al palato, ha note fruttate di mela golden unite a fragranze di crosta di pane. Facile da sorvegliare.

GRADAZIONE: 11 % vol.

ABBINAMENTO: Pesce, salumi, carne, spiedo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



I classici vini fermi Colderove



I Classici vini fermi Colderove sono vini di eccellente qualità, facili da abbinare e da gustare, grazie alla loro gradevolezza e scorrevolezza al palato. Aperitivi, pranzi o cene a base di carne o pesce trovano nei Classici Colderove Fermi la loro migliore realizzazione.

Raboso Rosso 917 Foglio oro

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

VITIGNI: Raboso zona I.G.T.

VINIFICAZIONE: In rosso, in tini di rovere, con lunghe macerazioni delle bucce e successivi affinamenti in botti di vario tipo e dimensione

NOTE DEGUSTATIVE: Vino importante e nobile, dal color rubino carico, ottenuto da vendemmie tardive. Al naso offre sentori di marasche mature e piccoli frutti di bosco. Il suo retrogusto lungo e piacevole si fissa anche nella mente

GRADAZIONE: 13,5 % vol.

ABBINAMENTO: Carni rosse, formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

BICCHIERE: Ballon Colderove

DOSE: 120 ml.



Assolo Cabernet Franc Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

VITIGNI: Cabernet Franc Veneto Igt

VINIFICAZIONE: In rosso con fermentazione a temperatura controllata

NOTE DEGUSTATIVE: Secco e sapido al palato, di buon corpo. Prevalenti note erbacee, e a seguire di marasca, lampone e spezie che persistono.

GRADAZIONE: 12 % vol.

ABBINAMENTO: Selvaggina, carni e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

BICCHIERE: Calice Colderove

DOSE: 120 ml.



Rondò Chardonnay Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

VITIGNI: Chardonnay I.G.T. Veneto

VINIFICAZIONE: In bianco con fermentazione a temperatura controllata

NOTE DEGUSTATIVE: Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, elegante al palato e al naso propone sentori di frutta matura, pera e ananas. Invitante

GRADAZIONE: 11,5 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, antipasti, primi, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Cangiate Merlot Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

VITIGNI: Merlot del Veneto Igt

VINIFICAZIONE: In rosso con macerazione sulle bucce

NOTE DEGUSTATIVE: Questo Merlot dal colore rubino intenso con profumi di ribes e sentori erbacei è un vino sapido e vellutato al palato, di buona struttura

GRADAZIONE: 12 % vol.

ABBINAMENTO: Carni e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

BICCHIERE: Calice Colderove

DOSE: 120 ml.



Accordo Pinot Grigio Veneto Igt

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

VITIGNI: Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie

VINIFICAZIONE: In bianco con fermentazione a temperatura controllata

NOTE DEGUSTATIVE: Di colore giallo paglierino con riflessi che tendono al ramato, asciutto al palato ha un ampio bouquet in cui emerge il fieno secco, mandorle tostate e note di salvia

GRADAZIONE: 12 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivo, antipasti, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Bianco di Casa Mia

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

VITIGNI: Uve a bacca bianca del Triveneto

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata con veloce macerazione delle bucce

NOTE DEGUSTATIVE: Di colore giallo paglierino, gradevolmente secco, note fruttate, scorrevole al palato. Fresco e leggero, è sicuramente ottimo vino quotidiano

GRADAZIONE: 11 % vol.

ABBINAMENTO: Pesce, verdura, snack

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C

BICCHIERE: Calice Colderove raffreddato

DOSE: 120 ml.



Rosso di Casa Mia

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo

VITIGNI: Uve a bacca rossa del Triveneto

VINIFICAZIONE: A temperatura controllata con veloce macerazione delle bucce

NOTE DEGUSTATIVE: Di colore rosso rubino, asciutto al palato, fragranze che ricordano piccoli frutti di bosco e note erbacee. Moderno di moderata gradazione

GRADAZIONE: 11 % vol.

ABBINAMENTO: Carne, formaggio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

BICCHIERE: Calice Colderove

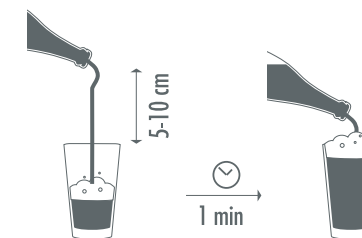
DOSE: 120 ml.



Birre artigianali



PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE



¹ Versare da un'altezza di circa 5-10 cm da bordo bicchiere, per favorire la formazione della schiuma.

² Attendere un minuto e poi completare il rabbocco, verdando lentamente e più da vicino, per far sollevare il cappello di schiuma fino a bordo bicchiere

Birra fior di mosto

TIPOLOGIA: Birra ambrata artigianale veneta speciale, non filtrata, non pastorizzata ad alta fermentazione

NOTE DEGUSTATIVE: Prodotta con una ricetta tipicamente veneta, in cui malto e luppolo incontrano il mosto d'uva, è aromatica, sapida e dissetante

GRADAZIONE: 5,5 % vol.

ABBINAMENTO: Primi, pizza, snack, carne

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

BICCHIERE: Calice Colderove

Birra fior di limone

TIPOLOGIA: Birra bionda artigianale veneta speciale, non filtrata, non pastorizzata ad alta fermentazione

NOTE DEGUSTATIVE: Questa birra bionda possiede note coinvolgenti ed eleganti mirabilmente esaltate dalla fresca fragranza del limone. Solare ed estroversa è fresca e scorrevole al palato

GRADAZIONE: 5,5 % vol.

ABBINAMENTO: Aperitivi, frittura, carne, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8° C

BICCHIERE: Calice Colderove

Grappa di Casa Mia

TIPOLOGIA: Grappa bianca ottenuta dalla distillazione di vinacce di uve frammiste

NOTE DEGUSTATIVE: Grappa, firmata da Attilio Mionetto che ripropone le tipicità della grappa che per tradizione tenevano in casa le famiglie venete. Di colore trasparente e brillante, con profumo fruttato dai toni puliti e possenti. Al palato è decisa, equilibrata e piacevole, di gradevole armonia e giusta intensità alcolica

GRADAZIONE: 38 % vol.

ABBINAMENTO: Dopo cena, dopo caffè

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Ambiente

BICCHIERE: Calice Grappa

DOSE: 40 ml.



Spumantiera da 5 bottiglie



Secchiello da 1 bottiglia



Baloon Colderove



Calice Colderove



Raffreddatore bicchieri

Materiale di supporto al servizio



Cavatappi a pinza Colderove



Cavatappi Somemelier Colderove



Stopper Colderove



Grembiule per il servizio



Crowner da banco



Menu

Cocktails: preparazione e servizio

Eccellenti, briosi e trendy.



Veneziano Sprizzato

DESCRIZIONE: Storico aperitivo veneziano

MOMENTO DI CONSUMO: Aperitivo, anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Moderatamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 70 ml Gran Cuvèe/ Neve che sale/ Prosecco
- 70 ml di soda
- 60 ml Aperol
- Arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare bicchiere
- Aggiungere lo spumante
- Aggiungere Aperol
- Aggiungere soda
- Aggiungere ghiaccio
- Guarnire con 1 fetta d'arancio
- Miscelare delicatamente con stirrer

Lo Sprizzato Veneziano è un popolare long drink a base di Prosecco, Aperol e soda.

L'origine del cocktail è ricondotta all'usanza delle truppe dell'impero austriaco di stanza nel Regno Lombardo - Veneto di allungare i vini locali, di con acqua.

Come cocktail nasce tra gli anni venti e trenta del Novecento tra Venezia e Padova, quando si pensò di creare la ricetta con vino spumante (Prosecco) acqua frizzante e l'aggiunta di Aperol. Nel 2011, con la denominazione di "spritz veneziano" è stato ufficializzato dall'IBA come cocktail internazionale.



Milanese Sprizzato

DESCRIZIONE: Versione meneghina dello storico aperitivo veneziano

MOMENTO DI CONSUMO: Aperitivo, anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Giustamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 70 ml Gran Cuvèe/ Neve che sale/ Prosecco
- 70 ml di soda
- 60 ml Campari
- Arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare bicchiere
- Aggiungere lo spumante
- Aggiungere Campari
- Aggiungere soda
- Aggiungere ghiaccio
- Guarnire con 1 fetta d'arancio
- Miscelare delicatamente con stirrer

Lo Sprizzato Milanese è la principale variante dello Sprizzato Veneziano. Di gradazione alcolica superiore, intorno agli 8°, ciò che fa la differenza è utilizzo del Campari invece che l'Aperol. Il Campari infatti è il prodotto per eccellenza di un'azienda milanese.



Hugo

DESCRIZIONE: Aperitivo italiano nato in Alto Adige

MOMENTO DI CONSUMO: Aperitivo, anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Poco alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30 g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 120 ml Gran cuvée/Neve che sale/ Prosecco;
- 40 ml Soda
- 40 ml Sciroppo di Sambuco
- 4/5 foglie di menta

BICCHIERE: Baloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Mixing glass, Stirrer, Strainer

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare il mixing glass con ghiaccio e scolare l'acqua con strainer
- Versare sul mixing contenente il ghiaccio 50 ml di spumante e lo sciroppo di sambuco e poi miscelare con lo stirrer delicatamente
- Raffreddare ballon di servizio e versarvi il contenuto dal mixing poi aggiungere i rimanenti 70 ml di spumante
- Inserire 4/5 foglie di menta
- Aggiungere soda
- Miscelare delicatamente con lo stirrer



Sparkling Ice / Rosè Ice

DESCRIZIONE: Mix di Spumante e ghiaccio da gustare con una fetta di pesca, fragola o mela

MOMENTO DI CONSUMO: Aperitivo, anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Basso

INGREDIENTI:

- 5 cubetti di ghiaccio 30g/ 4 cubetti di ghiaccio 40 g
- Tre extra dry/ Prosecco/
Tre Spumante Rosè
- Pesca/ Fragola/ Mela

BICCHIERE: Calice

QUANTITÀ TOTALE: 125/150 ml

ATTREZZI: Stirrer, Stecchino (facoltativo)

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare bicchiere
- Aggiungere lo spumante
- Aggiungere ghiaccio
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Aggiungere la frutta infilata su uno stecchino nel bicchiere o infilata sul bordo del bicchiere

Sparkling Ice è la nuova modalità di bere il vino che si rifà all'usanza contadina veneta. Il ghiaccio permette di rendere lo spumante più fresco e leggero, ottimo soprattutto nel periodo estivo.



Bollicine di Mandarino

DESCRIZIONE: Cocktail a base di pumante e polpa di frutta

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Poco alcolico/ Analcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 170 ml Gran Cuvée/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Mandarino
- Arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Peeler, Mixing glass

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 120 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con ricciolo di scorza d'arancia ottenuto con il peeler



Bollicine di Mandarino con Vodka

DESCRIZIONE: Cocktail a base di Spumante, polpa di frutta e vodka

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Moderatamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 130 ml Gran Cuvè/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Mandarino
- 30 ml Vodka secca 40%Vol
- Arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Peeler, Mixing glass, Dosatore liquori

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 120 ml di spumante
- Aggiungere la Vodka
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con ricciolo di scorza d'arancia ottenuto con il peeler



Bollicine di Pesca

DESCRIZIONE: Cocktail a base di pumante e polpa di frutta

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Poco alcolico/ Analcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 170 ml Gran Cuvée/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Pesca
- Pesca

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 120 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fetta di pesca



Bollicine di Pesca con Vodka

DESCRIZIONE: Cocktail a base di Spumante, polpa di frutta e vodka

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Moderatamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 130 ml Gran Cuvèe/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Pesca
- 30 ml Vodka secca 40%Vol
- Pesca

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass, Dosatore liquori

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 90 ml di spumante
- Aggiungere la Vodka
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fetta di pesca



Bollicine di Fragola

DESCRIZIONE: Cocktail a base di pumante e polpa di frutta

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Poco alcolico/ Analcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 170 ml Gran Cuvée/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Fragola
- Pesca

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 120 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fragola



Bollicine di Fragola con Vodka

DESCRIZIONE: Cocktail a base di Spumante, polpa di frutta e vodka

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Moderatamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 130 ml Gran Cuvèe/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Fragola
- 30 ml Vodka secca 40%Vol
- Fragola

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass, Dosatore liquori

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 90 ml di spumante
- Aggiungere la Vodka
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fragola



Bollicine di Frutta

DESCRIZIONE: Cocktail a base di pumante e polpa di frutta

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Poco alcolico/ Analcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 170 ml Gran Cuvèe/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Fragola + Mandarino + Pesca
- Fragola e arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass, Peeler

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 120 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fragola e ricciolo d'arancia



Bollicine di Frutta con Vodka

DESCRIZIONE: Cocktail a base di Spumante, polpa di frutta e vodka

MOMENTO DI CONSUMO: Anytime drink

LIVELLO ALCOLICO: Moderatamente alcolico

INGREDIENTI:

- 6 cubetti di ghiaccio 30g/ 5 cubetti di ghiaccio 40 g
- 130 ml Gran Cuvè/ Neve che sale/ Spumante analcolico
- 30 ml polpa di Fragola + Mandarino + Arancio
- 30 ml Vodka secca 40%Vol
- Fragola e arancio

BICCHIERE: Balloon

QUANTITÀ TOTALE: 200 ml

ATTREZZI: Stirrer, Strainer, Mixing glass, Dosatore liquori

CANUCCIA: 1 lunga

PROCEDIMENTO:

- Raffreddare mixing glass con ghiaccio e scolare acqua con lo strainer
- Versare sul mixing contenete il ghiaccio tutta la polpa di frutta e 50 ml di spumante
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Raffreddare il baloon di servizio e versare il contenuto del mixing
- Aggiungere i rimanenti 90 ml di spumante
- Aggiungere la Vodka
- Miscelare delicatamente con stirrer
- Guarnire con fragola e ricciolo d'arancia



COLdeROVE
VALDOBBIADENE

Colderove - Via Piva, 59 B, 31049,
Valdobbiadene (TV)
049 876 1260 - www.colderove.it
P.IVA n. 04772850261