

bofrost\*

# La Cantina



Inquadra il QR Code, scopri i profumi della nostra cantina e il calice perfetto da abbinare alle tue portate.



*Speciale selezione,  
per tutti i tuoi menu.*

Nel cuore del Friuli, incastonata tra il mare e i monti, c'è una terra resa speciale dallo scorrere di un fiume, il Meduna, che deposita argilla e limo, preziosi nutrienti per i vigneti, che in questo ricco terreno crescono floridi. Qui bofrost\* fa produrre i vini Friuli Doc dalle caratteristiche organolettiche uniche. Profumati rossi ed eleganti bianchi per accompagnare ogni tua ricetta.

Un terroir forte e generoso che dona vini rossi ricchi e rotondi. Una natura rigogliosa che si esprime nell'equilibrata raffinatezza dei bianchi.

## 7102 Merlot FRIULI DOC

*Vino dal colore rosso rubino carico. Profumo intenso di piccoli frutti di sottobosco con note di mora, leggermente erbaceo. Al palato è morbido, persistente e fruttato.*

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Merlot

Abbinamenti: primi piatti e secondi di carne e pesce, con formaggi di media stagionatura.

Prezzo al litro € 10,60  
750 ml € 7,95

cod. 87102

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 44,70 anziché € 47,70

€ 7,45 a bottiglia

# Calici dai profumi intensi.



## 7107 Cabernet TREVENEZIE IGT

*Vino dal colore rosso rubino intenso, dal sapore asciutto e pieno con sentori erbacei, fruttati e speziati.*

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Cabernet

Abbinamenti: carni arrosto, alla griglia, selvaggina e formaggi stagionati.

Prezzo al litro € 7,93  
750 ml € 5,95

cod. 87107

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 32,70 anziché € 35,70

€ 5,45 a bottiglia

## 7104 Refosco dal Peduncolo Rosso FRIULI DOC

*Re degli autoctoni friulani, colore rosso rubino, profumo vinoso, fruttato con sentore di lampone e mora selvatica, leggermente erbaceo. Invecchiando si affina.*

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Abbinamenti: formaggi, pollame, umidi, selvaggina, bolliti e primi piatti saporiti.

Prezzo al litro € 10,60  
750 ml € 7,95

cod. 87104

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 44,70 anziché € 47,70

€ 7,45 a bottiglia

## 9377 Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva FRIULI GRAVE DOC

*Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo intenso, con richiami di mora e piccoli frutti di sottobosco e note di tabacco e cioccolato. Gusto deciso, corposo ed equilibrato.*

Temperatura di servizio: 20° C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Refosco dal Peduncolo Rosso

Abbinamenti: piatti di carattere come selvaggina e formaggi stagionati, grigliate, arrostiti e paste ripiene.

Prezzo al litro € 11,93  
750 ml € 8,95

cod. 89377

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 49,90 anziché € 53,70

€ 8,32 a bottiglia

## 7105 Cabernet Sauvignon FRIULI DOC

*Colore rosso rubino carico. Profumo intenso che si fa etereo ed elegante invecchiando. Sapore asciutto, pieno e generoso ma raffinato nel suo ricordo erbaceo.*

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Cabernet Sauvignon

Abbinamenti: arrostiti, salami, brasati, cacciagione, formaggi stagionati a pasta dura.

Prezzo al litro € 10,60  
750 ml € 7,95

cod. 87105

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 44,70 anziché € 47,70

€ 7,45 a bottiglia

*Eleganti bianchi, perfetti in*



**7110**  
**Verduzzo Friulano**  
 Dolce  
 FRIULI DOC

*Dal colore giallo dorato, profumo fruttato con ricordo di fiore d'acacia. Sapore dolce, leggermente tannico, di buon corpo.*

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Verduzzo Friulano

Abbinamenti: formaggi stagionati e prelibatezze friulane, pasticceria secca.

Prezzo al litro € 13,90  
 500 ml € 6,95

cod. 87110

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**  
**€ 38,70** anziché € 41,70  
**€ 6,45** a bottiglia

**7108**  
**Prosecco**  
 DOC  
 VINO SPUMANTE EXTRA DRY

*Vino spumante dal colore giallo paglierino scarico, con un profumo aromatico caratteristico. Sapore leggermente amabile, equilibrato e vivace. Piacevole in ogni momento della giornata.*

Temperatura di servizio: 7-9° C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Glera

Abbinamenti: aperitivo e a tutto pasto.

Prezzo al litro € 12,67  
 750 ml € 9,50

cod. 87108

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**  
**€ 53,70** anziché € 57,00  
**€ 8,95** a bottiglia

**7109**  
**Cuvée**  
 VINO SPUMANTE EXTRA DRY  
 MILLESIMATO 2021

*Vino bianco spumante particolarmente fresco e fruttato, dal colore leggermente dorato e dal perlage fine e persistente. Al gusto risulta morbido ed armonico.*

Temperatura di servizio: 7-9° C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Abbinamenti: aperitivo, con carni bianche, specialità e grigliate di pesce.

Prezzo al litro € 9,27  
 750 ml € 6,95

cod. 87109

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**  
**€ 38,70** anziché € 41,70  
**€ 6,45** a bottiglia

**7101**  
**Friulano**  
 FRIULI DOC

*Dal colore giallo paglierino chiaro. Profumo intenso che ricorda i fiori di campo. Dal sapore armonico, si rivela secco, fruttato, con chiare note di albicocca e con un retrogusto di mandorla.*

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Friulano

Abbinamenti: come aperitivo, si abbina con salumi, formaggi freschi, pesce fritto o alla griglia e crostacei, anche con primi e secondi piatti cotti al forno.

Prezzo al litro € 10,60  
 750 ml € 7,95

cod. 87101

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**  
**€ 44,70** anziché € 47,70  
**€ 7,45** a bottiglia

*ogni occasione.*



**7106**  
**Chardonnay**  
TREVENEZIE IGT

*Dal colore giallo paglierino, al bouquet è elegante con evidenze di mela e sentori floreali, sapori che ritroviamo anche nel gusto.*

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Vitigno: Chardonnay

Abbinamenti: prosciutto crudo, formaggi freschi, primi piatti delicati e carni bianche.

Prezzo al litro € 7,93  
750 ml € 5,95

cod. 87106

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 32,70 anziché € 35,70

€ 5,45 a bottiglia

**9451**  
**Traminer Aromatico**  
FRIULI DOC

*Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Il profumo ricorda la frutta esotica e la rosa bulgara.*

*Dall'aroma morbido e avvolgente.*

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 12,5% vol

Vitigno: Traminer aromatico

Abbinamenti: aperitivo o da tutto pasto, con pesce sia crudo che gratinato e ai crostacei.

Prezzo al litro € 11,93  
750 ml € 8,95

cod. 89451

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 49,90 anziché € 53,70

€ 8,32 a bottiglia

**7103**  
**Sauvignon**  
FRIULI DOC

*Vino finemente aromatico, asciutto, dal colore paglierino con riflessi verdognoli. Sia al bouquet che al gusto ricorda il peperone giallo e il fiore di sambuco.*

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Sauvignon

Abbinamenti: scampi, astice e aragosta, risotti, salumi e piatti di pesce saporiti.

Prezzo al litro € 10,60  
750 ml € 7,95

cod. 67103

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 44,70 anziché € 47,70

€ 7,45 a bottiglia

**15616**  
**Pinot Grigio**  
FRIULI DOC

*Vino dal colore giallo paglierino vivace. Profumo fruttato con note floreali e lieve sentore di pera. Al palato è intenso, piacevolmente morbido e con retrogusto persistente.*

Temperatura di servizio: 10-12° C

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: Pinot grigio

Abbinamenti: ottimo con gli affettati, insuperabile con primi piatti, eccellente con il pesce.

Prezzo al litro € 11,93  
750 ml € 8,95

cod. 62755

**OFFERTA 6 BOTTIGLIE**

€ 49,90 anziché € 53,70

€ 8,32 a bottiglia