

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