

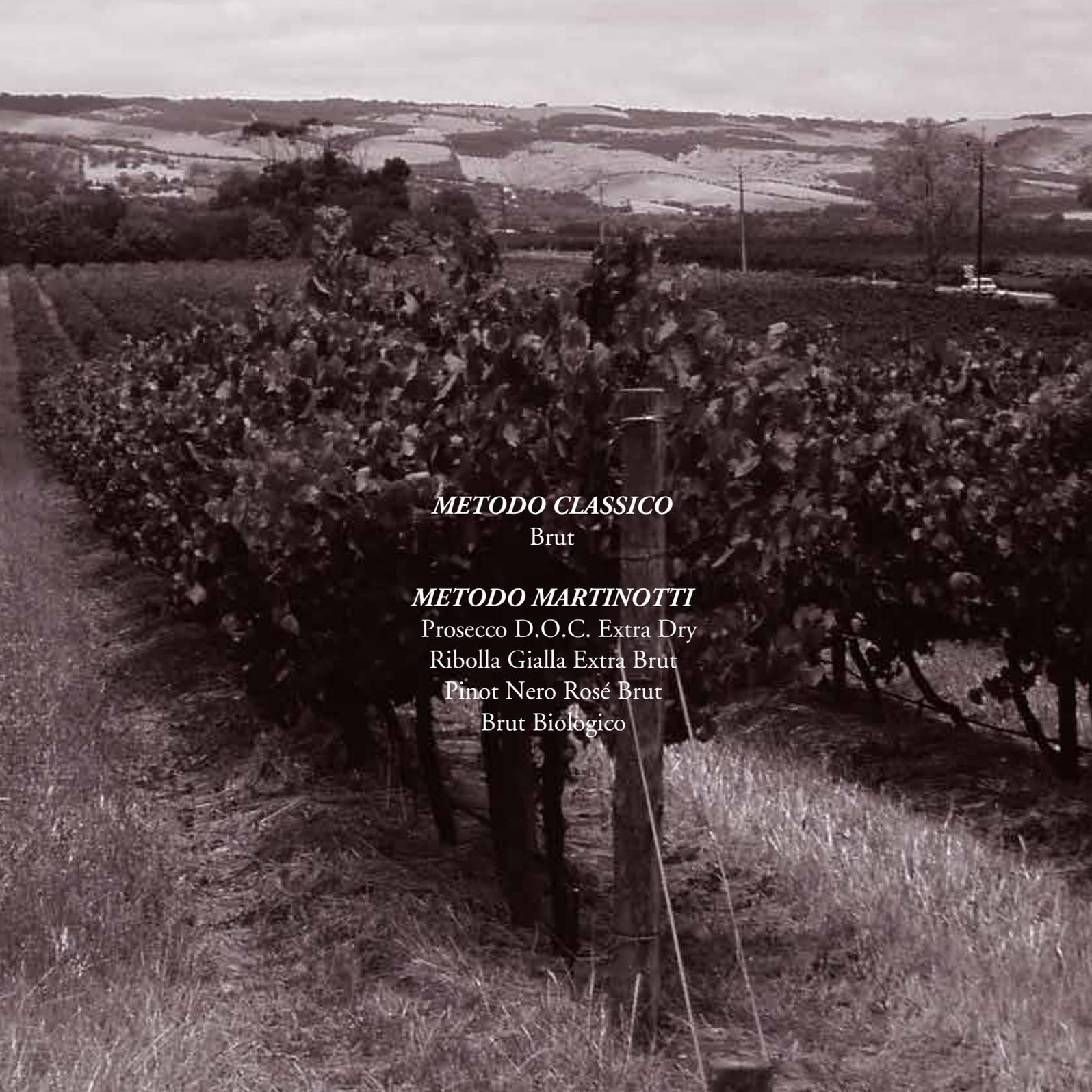


VIE *B*ULLA
ITALIA

A black and white photograph of a vineyard. The vines are in the foreground and middle ground, leading towards a horizon of rolling hills under a cloudy sky. A thick, white, hand-drawn curved line starts from the right side of the frame, arches over the top of the vineyard, and ends on the left side. The text is overlaid on the lower half of the image.

*La via romantica
delle bollicine italiane.*

*The romantic
way of making
Italian bubbles.*



METODO CLASSICO

Brut

METODO MARTINOTTI

Prosecco D.O.C. Extra Dry

Ribolla Gialla Extra Brut

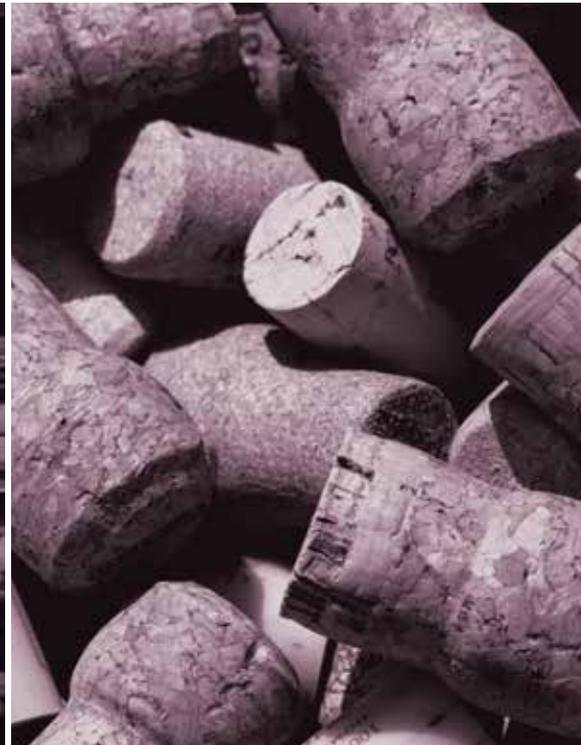
Pinot Nero Rosé Brut

Brut Biologico

METODO CLASSICO

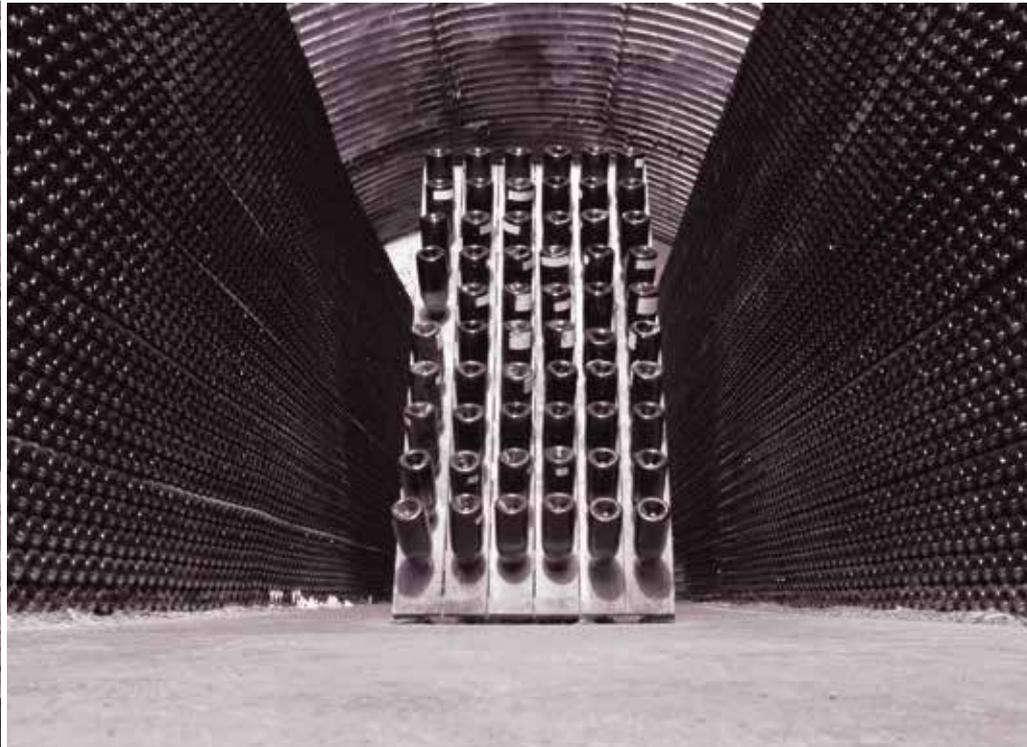
*Espressione moderna dell'antica
fermentazione in bottiglia.*

*Un Metodo Classico
in cui tempo e sapienza
trasformano ogni bottiglia
in uno scrigno di bollicine.*





*Modern expression of the old
fermentation in bottle.
This is a Classic Method wine,
where time and knowledge
transform every bottle
into a wealth of bubbles.*



*Qualità e tradizione,
una realtà produttiva
nel cuore dell'Italia.*

*Quality and tradition,
produced in the heart of Italy.*

Metodo Classico

Tipo: Brut

Uve: Vino spumante Brut che nasce dalla selezione di vini bianchi Chardonnay

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Classico

Affinamento sui lieviti: Oltre 60 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo brillante con riflessi dorati

Profumo: pane, nocciola, miele millefiori

Gusto: morbido, delicato e corposo

Perlage: elegante e fine

Abbinamenti: formaggi stagionati, frittore e carni in salmì

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 12% vol

Acidità: 5,5-7 g/l

Zuccheri residui: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Conservazione: per apprezzarne a pieno le caratteristiche organolettiche è consigliabile il consumo entro i 18 mesi dalla data di confezionamento.

Classic Method

Type: Brut

Grapes: Sparkling wine that comes from the selection of Chardonnay white wines

Sparkling wine making method: Classic Method

Refining on the yeast: Over 60 months

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: bright yellow with golden reflections

Aroma: bread, hazelnut and millefiori honey

Taste: soft, delicate and full-bodied

Perlage: elegant and fine

Pairings: aged cheeses, fried foods and jugged meat

Serving temperature: 4-6°C

Alcol: 12% vol

Acidity: 5,5-7 g/l

Residual sugar: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Storage: to fully appreciate all its organoleptic properties, it is advisable to consume it within 18 months from the date of packaging.



METODO
CLASSICO

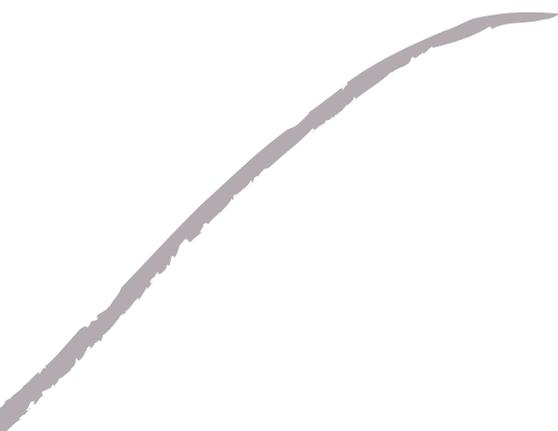
VIE *BULLA*

ITALIA

METODO MARTINOTTI

*Memoria storica
di una grande Italia
che dalla fine dell'800
con Federico Martinotti
diventa protagonista assoluta
nel mondo degli spumanti.*





*Historical memory
of a great Italy that
has become a key player
in the world of sparkling
wines since the end of the 1800s,
with Federico Martinotti.*



*Identità
selezione
eccellenza.*

*Identity
selection
excellence.*

Prosecco D.O.C. Extra Dry

Tipo: Extra Dry

Uve: Vino spumante Extra Dry che nasce dalla selezione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Glera per l'85%

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Martinotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino tenue

Profumo: fiori bianchi, biancospino delicato e leggero

Gusto: delicato, di frutta fresca matura e pesca nettarina

Perlage: elegante e persistente

Abbinamenti: antipasti di carne e pesce, primi di pasta fresca con sughi bianchi e secondi di pesce a polpa bianca

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 11,5% vol

Acidità: 5-6,3 g/l

Zuccheri residui: 12-17 g/l

Volume: 75 cl

Conservazione: per apprezzarne a pieno le caratteristiche organolettiche è consigliabile il consumo entro i 18 mesi dalla data di confezionamento.

Prosecco D.O.C. Extra Dry Sparkling Wine

Type: Extra Dry

Grapes: Extra Dry sparkling wine that comes from a selection of white wine grapes obtained from the vinification of Glera vines 85%

Sparkling wine making method: Martinotti Method

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: pale straw yellow

Aroma: white flowers and delicate hawthorn

Taste: delicate, of ripe fresh fruit and nectarine peach

Perlage: elegant and persistent

Pairings: starters of meat and fish, pasta dishes with white sauces, second courses of white-fleshed fish

Serving temperature: 4-6°C

Alcol: 11,5% vol

Acidity: 5-6,3 g/l

Residual sugar: 12-17 g/l

Volume: 75 cl

Storage: to fully appreciate all its organoleptic properties, it is advisable to consume it within 18 months from the date of packaging.



METODO
MARTINOTTI
PROSECCO D.O.C. EXTRA DRY
VIE BULLA
ITALIA

*Gusto versatile,
una bollicina diversa.*

*Versatile taste,
a different bubble.*

Ribolla Gialla Extra Brut

Tipo: Extra Brut

Uve: Vino spumante che nasce dalla selezione di vini bianchi ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Ribolla Gialla

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Martinotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: delicato, con richiami al frutto della passione ed agrumi

Gusto: sapido, fresco, fine ed equilibrato

Perlage: fine e persistente

Abbinamenti: arrostiti di pesce, insalate di mare e carni bianche

Temperatura di Servizio: 6-8 °C

Alcol: 11,5% vol

Acidità: 4,8-6 g/l

Zuccheri residui: 0-6 g/l

Volume: 75 cl

Conservazione: per apprezzarne a pieno le caratteristiche organolettiche è consigliabile il consumo entro i 18 mesi dalla data di confezionamento.

Ribolla Gialla Extra Brut

Type: Extra Brut

Grapes: Brut sparkling wine that comes from the selection of white wines made from the vinification of Ribolla Gialla vine grapes

Sparkling wine making method: Martinotti Method

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections

Aroma: delicate, with references to passion fruit and citrus fruits

Taste: sapid, fresh, fine and balanced

Perlage: fine and persistent

Pairings: roasted fish, seafood salads and white meats

Serving temperature: 6-8 °C

Alcol: 11,5% vol

Acidity: 4,8-6 g/l

Residual sugar: 0-6 g/l

Volume: 75 cl

Storage: to fully appreciate all its organoleptic properties, it is advisable to consume it within 18 months from the date of packaging.



METODO
MARTINOTTI
RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT
VIE BULLA
ITALIA

*L'armonia
degli elementi
evoca suggestioni
e significati.*

*The harmony
of the elements
evokes suggestions
and meanings.*

Pinot Nero Rosé Brut

Tipo: Brut

Uve: Vino spumante Brut che nasce dalla selezione di vini ottenuti dalla vinificazione di uve del vitigno Pinot Nero

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Martinotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa pallido brillante

Profumo: ribes e lamponi

Gusto: gli stessi sentori al naso si ritrovano in bocca accompagnati da mineralità e freschezza

Perlage: fine e persistente

Abbinamenti: crostacei, molluschi e zuppe di pesce

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 12% vol

Acidità: 5-6 g/l

Zuccheri residui: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Conservazione: per apprezzarne a pieno le caratteristiche organolettiche è consigliabile il consumo entro i 18 mesi dalla data di confezionamento.

Pinot Nero Rosé Brut Sparkling Wine

Type: Brut

Grapes: Brut sparkling wine that comes from the selection of wines made from the vinification of Pinot Nero vine grapes

Sparkling wine making method: Martinotti Method

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: bright pale pink

Aroma: currants and raspberries

Taste: the same aroma on the nose are found in the mouth accompanied by minerality and freshness

Perlage: fine and persistent

Pairings: crustaceans, molluscs and fish soups

Serving temperature: 4-6°C

Alcol: 12% vol

Acidity: 5-6 g/l

Residual sugar: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Storage: to fully appreciate all its organoleptic properties, it is advisable to consume it within 18 months from the date of packaging.



VINO DI SICILIA
PINOT NERO ROSÉ
VIE BULLA
ITALIA

*La qualità
si fonde con una
rinnovata sensibilità
all'ecologia.*

*Quality merges
with high sensibility
towards ecology.*

Brut Biologico

Tipo: Brut

Uve: Vino spumante Brut Biologico che nasce da uve provenienti da vigneti certificati e coltivati secondo i metodi di agricoltura biologica

Metodo di Spumantizzazione: Metodo Martinotti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: ortica, litchi e ananas

Gusto: sapido e lungo

Perlage: delicato e persistente

Abbinamenti: risotti, piatti a base di verdure, carni bianche e pesci azzurri

Temperatura di Servizio: 4-6°C

Alcol: 11.5% vol

Acidità: 4,8-6 g/l

Zuccheri residui: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Conservazione: per apprezzarne a pieno le caratteristiche organolettiche è consigliabile il consumo entro i 18 mesi dalla data di confezionamento.

Brut Organic

Type: Brut Organic

Grapes: Organic Brut sparkling wine, which comes from grapes of certified vineyards that are cultivated according to organic farming methods

Sparkling wine making method: Martinotti Method

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: straw yellow with greenish reflections

Aroma: nettle, litchi and pineapple

Taste: sapid and long

Perlage: delicate and persistent

Pairings: risotto, vegetable dishes, white meats and fish

Serving temperature: 4-6°C

Alcol: 11.5% vol

Acidity: 4,8-6 g/l

Residual sugar: 6-12 g/l

Volume: 75 cl

Storage: to fully appreciate all its organoleptic properties, it is advisable to consume it within 18 months from the date of packaging.



VIE BULLA
ITALIA

METODO
MARTINOTTI
BRUT BIOLOGICO
VIE BULLA
ITALIA



V I E  U L L A
I T A L I A

*TOGNI SpA
via L. da Vinci, n.1
60048
Serra San Quirico
Ancona - Italia
Tel. 0731 8191
info@togni.it*

viebullait



VIE *B*ULLA
ITALIA