

# ristorante La Piana

## Südtirol met. class. pas dosé mill '18

Haderburg euro 40.00

Zona origine: Salorno (Bz) - Südtirol

Vitigno: 85% chardonnay, 15% pinot nero

Colore: paglierino giallo limpido e brillante

**Profumo e sapore:** profumo intenso, persistente con deciso sentore di lievito; sapore secco, di nerbo fine e marcata vivacità, armonico

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna bene piatti a base di pesce e verdure, così come preparazioni di carni bianche e rosse



## Prov. di Pavia "Donna Y" igt

Az. Ag. M. Vercesi euro 21.00

Zona origine: Montù Beccaria (Pv) - Lombardia

Vitigno: chardonnay

Colore: giallo paglierino

**Profumo e sapore:** ricco bouquet di profumi tra i quali spiccano fiori bianchi e frutta esotica matura; di buona persistenza e complessità, vino versatile e indimenticabile

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per antipasti e primi piatti leggeri, secondi piatti delicati di carni bianche



## Collina del Milanese Verdea "Il Gheppio" igt '21

Az. Ag. Guglielmini euro 20.00

Zona origine: Miradolo Terme (Pv) - Lombardia

Vitigno: verdea

Colore: giallo paglierino vivace, trasparente e luminoso

**Profumo e sapore:** profumo intenso, note fiorite bianche delicate, poi un frutto maturo, finale sapido; il sapore è fresco, con acidità quasi non percettibile, equilibrata da una mineralità e sapidità finale

**Abbinamenti gastronomici:** consigliato con primi di buona struttura, carni bianche, legumi e verdure.



i vini del mese