

# ristorante La Piana

## Terre Lariane "Solesta" igt '19

Az. Ag. La Costa euro 30.00

**Zona origine:** Perego (Lc) - Lombardia

**Vitigno:** 85% riesling renano, 15% manzoni bianco

**Colore:** paglierino, solare, ricco

**Profumo e sapore:** profumo complesso, ampio con sentori di frutta esotica e pietra focaia; gusto pieno, equilibrato, di grande carattere ma fine ed armonico

**Abbinamenti gastronomici:** primi piatti a base di pesce, formaggi a pasta molle non fermentati o stagionati, carni bianche



## O.P. Riesling "Marinoni" doc '21

Az. Ag. Cà del Gè euro 24.00

**Zona origine:** Montalto Pavese (Pv) - Lombardia

**Vitigno:** riesling renano

**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

**Profumo e sapore:** il profumo è fruttato, fresco ed intenso; al palato si presenta morbido, aromatico, fruttato di buon corpo

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna ottimamente pesci, carni bianche e formaggi di media stagionatura



## Langhe Sauvignon "Vigna dei Garisin" doc '21

Az. Ag. F. Boschis euro 25.00

**Zona origine:** Dogliani (Cn) - Piemonte

**Vitigno:** sauvignon blanc

**Colore:** giallo paglierino carico

**Profumo e sapore:** frutta tropicale, pompelmo, frutto della passione e foglie di pomodoro; intenso con note varietali, strutturato e morbido

**Abbinamenti gastronomici:** accompagna pesci, carni bianche e formaggi semi-stagionati



i vini del mese