



Collina del Milanese Verdea “Il Gheppio” igt ‘22

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.



O.P. Pinot nero met. class. Brut docg mill ‘17

Az. Ag. Cà del Gè euro 38.00

Zona origine: Montalto Pavese (Pv) - Lombardia

Vitigno: pinot nero

Colore: giallo paglierino, brillante con perlage fine e persistente

Profumo e sapore: profumo ampio con sentori che ricordano la crosta di pane; al palato è elegante, fresco, sapido e con buona acidità

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, ben si accompagna a tutte le portate, dolci esclusi



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