

ristorante La Piana

Valcalepio "I Pilendri" doc '19

Az. Ag. Locatelli Caffi euro 19.00

Zona origine: Chiuduno (Bg) - Lombardia

Vitigno: 50% merlot, 50% cabernet sauvignon

Colore: rosso rubino con riflessi porpora

Profumo e sapore: profumo erbaceo, fruttato piacevole, evoluto, effluvi di marasca e sottobosco; sapore asciutto, sapido, caldo, di buona struttura, persistente, equilibrato

Abbinamenti gastronomici: accompagna molto bene antipasti rustici, carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura non erborinati



Toscana "Genuino" igt '22

Az. Ag. Marcampo euro 21.00 — **da agricoltura biologica**

Zona origine: Volterra (Pi) - Toscana

Vitigno: 80% sangiovese, 20% merlot

Colore: rosso rubino con sfumature violacee

Profumo e sapore: morbido e di medio corpo sorretto dai bei tannini; sentori di frutta rossa matura, media struttura, armonico e persistente

Abbinamenti gastronomici: accompagna ottimamente piatti robusti e rustici, carni rosse e formaggi semi-stagionati



Sicilia "NeroMàccarj" igt '18

Az. Ag. Gulfi euro 38.00 — **da agricoltura biologica**

Zona origine: Pachino, Val di Noto (Sr) - Sicilia

Vitigno: 100% nero d'avola

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo e sapore: intenso, tipico di frutta rossa e vaniglia; sapore fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto

Abbinamenti gastronomici: si abbina molto bene con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati



i vini del mese