



Terre Lariane “Solesta” igt ‘23

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. Pinot nero met. class. Brut docg mill ‘18

Az. Ag. Cà del Gè euro 34.00

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