



### **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 ‘23**

**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**