

ristorante La Piana

Valcalepio “I Pilendri” doc ‘20

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



Dogliani sup. “Sorì San Martino” docg ‘21

Az. Ag. F. Boschis euro 24.00

Zona origine: Dogliani (Cn) - Piemonte

Vitigno: dolcetto

Colore: rosso rubino chiaro, tendente al granato

Profumo e sapore: in evidenza la frutta, prugna e ciliegia in particolare, molto intenso e persistente; di buon corpo, elegante ed armonico

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto ed ottimo con primi piatti saporiti, carni bianche e rosse



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



i vini del mese