

ristorante La Piana

“Incrediboll” met. class. extra-brut mill ‘21

Az. Ag. La Costa euro 34.00

Zona origine: La Valletta Brianza – Montevicchia (Lc) - Lombardia

Vitigno: riesling renano, italico

Colore: paglierino chiaro, brillante

Profumo e sapore: ampio bouquet di profumi fini ed eleganti, di biancospino, di pasticceria e cera d’api. In bocca il perlage è sottile, la freschezza del Riesling trova perfetto equilibrio con la ricchezza data dall’affinamento.

Abbinamenti gastronomici: consigliato con antipasti di verdure e pesce, primi piatti, legumi, pesce di lago e formaggi freschi



O.P. Riesling renano “ Il Marinoni” doc ‘24

Az. Ag. Cà del Gè euro 26.00

Zona origine: Montalto Pavese (Pv) - Lombardia

Vitigno: riesling renano

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli

Profumo e sapore: il profumo è fruttato, fresco ed intenso; al palato si presenta morbido, aromatico, fruttato di buon corpo

Abbinamenti gastronomici: accompagna ottimamente pesci, carni bianche e formaggi di media stagionatura



Collina del Milanese Chardonnay “Eugè” igt ‘22

Az. Ag. Guglielmini euro 20.00

Zona origine: Miradolo Terme (Pv) - Lombardia

Vitigno: chardonnay musqué

Colore: bianco paglierino

Profumo e sapore: profumo di Zagara e frutta primaverile. Secco e fermo, l’acidità è presente ma equilibrata.

Abbinamenti gastronomici: consigliato con antipasti, verdure, secondi di pesce e carni bianche



i vini del mese