

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



Valtellina sup. "Vigna Le Prudenze" docg '21

Az. Ag. Marsetti euro 38.00

Zona origine: Sondrio, loc. Le Prudenze (So) - Lombardia

Vitigno: nebbiolo

Colore: rosso rubino con riflessi tendenti al granato

Profumo e sapore: profumo fruttato, marasca evidente con finali di prugna, sottobosco e tabacco. Gusto asciutto e caldo. La morbidezza inizialmente percepita bilancia l'acidità e il tannino.

Abbinamenti gastronomici: si abbina a piatti sostanziosi della cucina italiana come arrostiti, pollame nobile, selvaggina, formaggi duri e stagionati



Barolo "Altenasso" docg '15

D. Borgogno - Cavalier Bartolomeo euro 47.00

Zona origine: Castiglione Falletto (Cn) - Piemonte

Vitigno: nebbiolo, varietà Lampia, Michert e Rosé

Colore: granato con caratteristici riflessi aranciati che diventano più evidenti con l'invecchiamento

Profumo e sapore: profumo abbastanza intenso, persistente e fine, con sentori di mirtillo, prugna nera e lievi sentori di buccia d'arancia candita e mandorla secca; sapore asciutto, appena fresco ma sapido, molto caldo, ancora tannico, di buona struttura e persistenza

Abbinamenti gastronomici: accompagna piatti a base di carni rosse, selvaggina, stracotti, brasati e formaggi molto stagionati



i vini del mese