

ristorante La Piana

Nebbiolo “Bricco del Merlo” ‘22/23

Vit. F. Pellegrini euro 28.00

Zona origine: Stradella, loc. Solinga (Pv) - Lombardia

Vitigno: nebbiolo

Colore: rosso granato brillante

Profumo e sapore: profumo di frutta fresca quasi esotica e, nei primi anni di invecchiamento tendente all’etereo, con lievi note di pasticceria e grafite; sapore pieno, delicato e suadente

Abbinamenti gastronomici: ben si accompagna a carni bollite e brasate



Valtellina sup. Nebbiolo “Semele” docg ‘22

Semele - G. Baldelli euro 30.00

Zona origine: Berbenno di Valtellina (So) - Lombardia

Vitigno: nebbiolo, chiavennasca

Colore: rubino

Profumo e sapore: sentori di viola e amarena. Al palato risulta caldo, con note di legno che lo rendono elegante mantenendo in bocca una buona freschezza, tannino equilibrato

Abbinamenti gastronomici: ben si accompagna a carni rosse alla brace ed arrostiti, formaggi stagionati



Lison Pramaggiore Cabernet “Hora Sexta” doc ‘18

Ten. Mosole euro 35.00

Zona origine: S. Stino di Livenza (Tv) - Veneto

Vitigno: cabernet franc, carmenere

Colore: rosso rubino

Profumo e sapore: dai profumi intensi, tipici ed eleganti, spicca una nota mentolata, leggero vegetale, piccoli frutti di bosco e cacao; in bocca rivela tutta la sua futura evoluzione, con tannino considerevole in un contesto di morbida struttura

Abbinamenti gastronomici: si abbina a primi piatti gustosi, carni brasate, agnello e formaggi semi-stagionati



i vini del mese