ristorante La Piana

O.P. Buttafuoco “Copia di Instrumento in data delli 2 febbraio 1861” doc ‘19

Vit. F. Pellegrini euro 37.00

Zona origine: Stradella (Pv) - Lombardia
Vitigno: 60% barbera, 30% croatina, 5% uva rara, vespolina
Colore: rosso rubino con riflessi granati
Profumo e sapore: profumi di viola, frutta matura, cuoio e liquirizia; il sapore è ampio, asciutto con sentori minerali e sapidi.
Abbinamenti gastronomici: accompagna molto bene piatti robusti e rustici, salumi nostrani e formaggi stagionati

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 arrosti, pollame nobile, selvaggina, formaggi duri e stagionati

Dogliani sup. “Pianezzo – Vigne 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

i vini del mese