

# ristorante La Piana

## Valcalepio "I Pilendri" doc '18

Az. Ag. Locatelli Caffi euro 18.00

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



## Toscana "Genuino" igt '21

Podere Marcampo euro 20.00—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



## Sicilia "NeroMàccarj" igt '18

Az. Ag. Gulfi euro 38.00 —da agricoltura biologica

Zona origine: Pachino, Val di Noto (Sr) - Sicilia

Vitigno: 100% nero d'avola

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo e sapore:** intenso, tipico di frutta rossa e vaniglia; sapore fruttato, armonico, di struttura, molto persistente al gusto

**Abbinamenti gastronomici:** si abbina molto bene con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi stagionati



i vini del mese