

ristorante La Piana

Garda Groppello di Moniga "Beana" doc '17

Az. Ag. Monte Cicogna euro 16.00

Zona origine: Moniga del Garda (Bs) - Lombardia

Vitigno: 90% groppello gentile, 10% barbera

Colore: rosso brillante con riflessi rubini, tendenti al granato con l'invecchiamento

Profumo e sapore: vinoso, fragrante con aromi che ricordano rose, ribes e lamponi; asciutto, sapido ed un leggero finale di mandorla amara tipico dell'uva di groppello

Abbinamenti gastronomici: si abbina ai primi piatti asciutti e minestre, carni rosse, grigliate, salumi, formaggi a pasta du-



Dogliani sup. "Sorì San Martino" docg '16

Az. Ag. F. Boschis euro 17.00

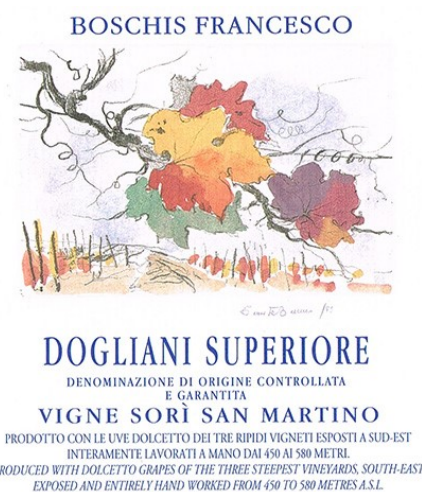
Zona origine: Dogliani (Cn) - Piemonte

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



Veneto orientale cabernet "Hora Sexta" igt '15

Ten. Mosole euro 20.50

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

Vitigno: carmenere, cabernet franc

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



i vini del mese