

# ristorante La Piana

## Valcalepio "I Pilendri" doc '16

Az. Ag. Locatelli Caffi euro 15.00

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



## 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 22.00

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

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



i vini del mese