

ristorante La Piana

Valcalepio "I Pilendri" doc '17

Az. Ag. Locatelli Caffi euro 16.00

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



Lison Pramaggiore Cabernet "Hora Sexta" doc '17

Ten. Mosole euro 28.00

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



Sicilia "NeroBaronj" doc '16

Az. Ag. Gulfi euro 26.00

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

Vitigno: 100% nero d'avola – da agricoltura biologica –

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