

LOCAL WINE LOMBARDIA



TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



IL PERLINO

Metodo Classico Brut Millesimato

2021

12%

35,00

Giallo paglierino, perlage fine e persistente. Si apre con note di pane tostato e frutta matura, per chiudere con sentori di crema pasticcera. Gusto fresco, secco, con dinamica di bocca piena e bella sapidità **Abbinamenti:** Da aperitivo e da tutto pasto. Abbinamento privilegiato con pesce, antipasti leggeri e piatti ricercati.

FERGHETTINA (FRANCIACORTA)



SATÈN

Franciacorta Satèn Brut DOCG

2021

12,5%

49,00

Colore giallo brillante. Perlage fine e persistente. Aroma molto elegante e cremoso con note di pasticceria e confetto. UVA 100% Chardonnay **Abbinamenti** È ottimo da degustare al momento dell'aperitivo, magari con un boccone di Parmigiano Reggiano di media stagionatura, con stuzzichini salati o delle piccole e gustose tartine; è particolarmente indicato ad accompagnare i pesci dalle carni bianche e dal gusto delicato

TAL QUALE

Franciacorta Brut Nature DOCG

12,5%

38,00

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. In bocca si presenta con note che spaziano da fragranze di frutti dolci, agrumi e camomilla. Molto persistente con una spiccata nota minerale. **Abbinamenti** Antipasti a base di pesce, Aperitivo, Primi piatti a base di pesce

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



MAMETE PREVOSTINI
VALTELLINA

GUS

Alpi Retiche IGT

2021

12,5%

37,00

Le uve provengono dai vigneti di Pinot noir di Castione Andevenno e da quelli di Chardonnay di Postalesio, presso Sondrio. Il nome Gus riprende sia l'idea di guglia, vetta che quella di gusto, qualità. **Abbinamenti** Da provare con antipasti a base di pesce, ma anche affettati e salumi oppure con formaggi freschi.

VENETO



IL BORGO DEI VETTOR (TREVISO)



Il Borgo dei Vettor

COLORI BIANCO

Asolo Prosecco Superiore DOCG EXTRA BRUT

11,5%

29,00

Spumante dal perlage finissimo e persistente, profumo di agrumi citrini e floreali. Al palato risulta secco essenziale, sapido ed asciutto, con retrogusto persistente. **Abbinamenti** Ideale da aperitivo, si sposa felicemente con pesci in umido e alla piastra, crostacei, e formaggi ricercati.

BENOTTO LUIGINO (TREVISO)



BARBOZZA

Valdobbiadene DOCG DRY Millesimato

2024

11%

25,00

Da uve selezionate, di un'unica vendemmia, ha colore paglierino scarico, ha profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido. Ha sapore armonico, amabile. Ha perlage fine e persistente.
Abbinamenti E' la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti

TOSCANA



FRESCOBALDI (FIRENZE)



CUVEE VOYAGE

Metodo Classico Brut

12,5%

30,00

Al naso, emergono note fragranti di pesca bianca, mela matura, ananas e limone, impreziosite da delicati sentori floreali di tiglio. In bocca, la sua struttura è equilibrata e verticale, con una piacevole acidità che dona freschezza, e un corpo solido ma armonioso. **Abbinamenti** Si abbina splendidamente a piatti leggeri, antipasti e pesce, esaltandone i sapori con la sua freschezza e vivacità

TRENTINO ALTO ADIGE



MADONNA DELLE VITTORIE (ARCO)

MADONNA
DELLE
VITTORIE

D'EVA BRUT

VSQ Brut – metodo Charmat

12%

24,00

Spumante ottenuto con il Metodo Charmat Lungo ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole in una zona a clima sub-mediterraneo particolarmente ventilata. Vino dal colore giallo paglierino scarico caratterizzato da un perlage fine e persistente con delicate note agrumate, di fiori bianchi e di pasticceria. **Abbinamenti** inizio pasto, dolci, antipasti con buona grassezza e fritti.