

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.

ALDO RAINOLDI (VALTELLINA)



RAINOLDI BRUT ROSÈ

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato

2022

12,5%

39,00

Colore tipico della buccia di cipolla. Perlage fine e continuo. Profumo intenso con note di lievito, prugna, noce. In bocca è secco e fragrante, di buona struttura e persistente freschezza. Ottima bevibilità. Antipasti a base di pesce e crostacei, carni bianche piatti della tradizione come i "pizzoccheri"

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

IL BORGO DEI VETTOR (TREVISO)



COLORI NERO

Prosecco DOC Treviso EXTRA DRY

11%

24,00

Vino brillante dal perlage fine e persistente. Tonalità giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Bouquet di gran spazialità, evoca nitidamente la mela Golden e la polpa di pera Decana ma abbraccia anche sfumature garbatamente esotiche. **Abbinamenti** Aperitivi, antipasti e primi piatti leggeri e delicati, pesce.



VENETO

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, saporito 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 saporito, 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

Agricola Cottini (Marano di Valpolicella)**PINEA**

Metodo Classico rosato Brut

2024

12%

26,00

Sangiovese in purezza colore rosa cerasuolo. Al naso è complesso, fruttato. In bocca è fresco, saporito e persistente **Abbinamenti** Perfetto con piatti tipici di lago, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

FRESCOBALDI (FIRENZE)

TOSCANA

**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