

LOCAL WINE LOMBARDIA



TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



ILARIO

Terre Lariane IGT Merlot

2022

12%

28,00

Il vino si presenta di un colore rosato brillante con intensi ed eleganti profumi di frutta rossa come il mirtillo e lampone e fini note floreali di rosa. In bocca si fa apprezzare per la sua buona acidità e per le note già percepite al naso. **Abbinamenti** ottimo come aperitivo oppure con salumi leggeri, antipasti di lago e carni bianche.

TRENTINO ALTO ADIGE



MADONNA DELLE VITTORIE (ARCO)

MADONNA
VITTORIE

LAGREIN KRETZER

Trentino DOP

2023

12%

28,00

Prodotto con sole uve Lagrein provenienti dai vigneti di Arco e Nago-Torbole e vinificate in rosato. Colore cerasuolo brillante, elegante con profumo intenso che ricorda la frutta rossa. Buona struttura, acidità e mineralità. **Abbinamenti** tagliere di affettati e formaggi, piatti di pesce con buona grassezza e primi piatti con poca acidità.

TOSCANA



FRESCOBALDI (FIRENZE)



ALÌE

Toscana Rosato IGT

2023

12%

25,00

I vino rosato Aliè Tenuta Frescobaldi ha un nome significativo, non a caso questo vino si chiama come le ninfe marine, figure della mitologia greca che rappresentavano il simbolo della sensualità e della bellezza. Ha un colore rosa che richiama il colore dei fiori di pesco, il naso si presenta fruttato con note floreali, mentre al palato troviamo note di iodio e note mediterranee. **Abbinamenti** Grazie alla sua spiccata nota minerale è perfetto con piatti a base di pesce o carni bianche. Da provare con pesce affumicato.

ABRUZZO



TENUTA ANTONINI (ANCARANO)

TENUTA
ANTONINI

CÈRAS

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

2024

12,5%

26,00

Colore rosso ciliegia. Ampi profumi fruttati con sentore di marasche e finissime note floreali. Di buona struttura, molto equilibrato, morbido e persistente. È un vino versatile che può essere accompagnato tanto alla carne quanto al pesce, capace in entrambi i casi di esaltarne i sapori, senza esserne intimorito. Sostiene perfettamente l'accostamento con i salumi, le carni bianche, arrosto o grigliate, ed anche i formaggi, meglio se di media stagionatura e delicati. Allo stesso modo può essere abbinato a zuppe di pesce o pesce alla griglia.