

VINI ROSSI

TENUTA MONTECCHIO (COLICO)



ROSSO DEL FORTE

Terre Lariane IGT

2019

13,5%

cl.150

60,00

Toni fruttati di more e ciliegie, lievi note di vaniglia e sottili richiami al sottobosco. **Abbinamenti**

Si abbina con carni rosse e formaggi tipici

LA SPIA (VALTELLINA)

La Spia



MR72

Valtellina superiore riserva DOCG
Sassella

2018

15%

cl.150

150,00

Si presenta di colore rosso rubino con alcuni riflessi granati. Ampio all'olfatto esibisce profumi di frutta matura e rosa appassita. Sapore intenso e persistente. **Abbinamenti** Selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi stagionati.

SEREGO ALIGHIERI (VERONA)



SEREGO ALIGHIERI
DAL 1353



VAIO ARMARON

Amarone della Valpolicella DOCG

2016

15,5%

cl.150

210,00

rosso rubino impenetrabile. Olfatto intenso ed elegante, frutta sotto spirito, prugne secche, cacao. Palato strutturato, equilibrato, tannini setosi, finale lungo di ciliege mature e spezie dolci. **Abbinamenti** Amarone intenso ma elegante da abbinare a risotti e primi piatti saporiti e speziati, carni pregiate, come una tagliata di manzo wagyu o di bufala, oppure Angus argentino scottato, con funghi o tartufo. Ideale con formaggi stagionati, come il Parmigiano e il Pecorino, oppure il Monte Veronese stravecchio con noci e miele d'acacia. Da degustare dopo cena con scaglie di cioccolato fondente.

MASI AGRICOLA (VERONA)

CANTINE
MASI



BROLO CAMPOFIORIN

Rosso Verona IGT

2020

14%

cl.150

65,00

Aspetto: rosso rubino intenso. Olfatto: frutti di bosco, confettura e vaniglia. Palato: ricco, caldo e intenso di frutta cotta, con sentori di cacao e vaniglia nel finale. **Abbinamenti:** Vino di raro eclettismo: si abbina a pasta con sughi ricchi a base di carne o funghi, risotti, carni rosse grigliate o arrosto e formaggi stagionati.