

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)



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.

MAMETE PREVOSTINI (VALTELLINA)



MONROSE

Alpi Retiche IGT

2024

13%

24,00

Colore rosato brillante. Al naso si esprime con note di frutti rossi freschissimi con intense sfumature minerali. In bocca è equilibrato, sapido con un retrogusto gradevolmente dissetante in cui si trovano il lampone e la rosa. **Abbinamenti** Piatti a base di carne e di pesce crudi o cotti, aperitivi.