

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.

AGRICOLA VALLECAMONICA (BRESCIA)



Agricola Vallecmonica

NAUTILUS

Metodo classico Pas Dosé

2017

12,5%

56,00

Il migliore spumante a livello mondiale realizzato con uve autoctone il *Nautilus*, di uve prevalentemente Ciass negher, trascorre 60 mesi nelle profondità del lago d'Iseo, a temperatura e pressione costanti. Bollicine incessanti e sottili, colore biondo scarico, profumi di ginestra e camomilla avvinti intorno a un retrogusto lavico rendono euritmico e sensuale questo vino versione Jules Verne. **Abbinamenti** Aperitivi non banali, perfetto a tutto pasto in compagnia di piatti con adeguata struttura, basta saper ascoltare

VILLA WALTER FONTANA (VALTELLINA)



UNIONE

Brut Rosè Metodo Classico Millesimato

2021

12,5%

47,00

Cuvèe Nebbiolo (Chiavennasca) 92%, Pignola 4%, Rossola 4%. Colore Rosa intenso. Perlage Fine e persistente. Profumo Intenso con note di lievito, fiori bianchi e frutta a polpa bianca. Sapore Fragrante, fresco, secco e strutturato. Antipasti a base di pesce, primi piatti, carni bianche e cucine esotiche.

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

LA SPIA (VALTELLINA)**NOVANTANOVE**Metodo classico millesimato Brut
Alpi retiche IGT**2020**

12,5%

37,00Nebbiolo 100% vinificato in bianco note minerali, di agrumi e di crosta di pane. **Abbinamenti** Ottimo come aperitivo si abbina ad antipasti a base di pesce e primi delicati.**IL BORGO DEI VETTOR (TREVISO)****Il Borgo dei Vettor****COLORI NERO**

Prosecco DOC Treviso EXTRA DRY

11%

24,00Vino 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.**COLORI BIANCO**

Asolo Prosecco Superiore DOCG EXTRA BRUT

11,5%

29,00Spumante 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%

25,00Da 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**FRESCOBALDI (FIRENZE)****TOSCANA****CUVEE VOYAGE**

Metodo Classico Brut

12,5%

30,00Al 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