

# TRENTINO ALTO ADIGE



MADONNA DELLE VITTORIE (ARCO)

D  
E  
L  
L  
E  
M  
A  
D  
O  
N  
N  
A  
V  
I  
T  
T  
O  
R  
I  
E

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

Il vino rosato Alìe 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.