

VINI CONSIGLIATI

DALLO CHEF :

Moscato Giallo “Sand” 2008 Colterenzio

Vino elegante, profumato, pieno di gusto, sviluppa una pienezza di aromi tipicamente varietale. Note di noce moscata e di agrumi dominano accanto alla seducente freschezza.



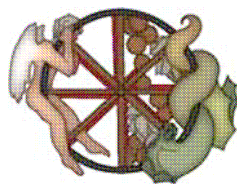
Barbera d'Asti “Sori dei Mori” 2008 Vinchio

Vino dal colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.



Nebbiolo 2008 Malvirà

Vino dal colore rosso rubino. Profumo di rosa appassita, tabacco, spezie. Di buon corpo, sapore di frutta nera, tabacco e spezie.



Ribolla Gialla “Vinnæ” 2008 Jermann

Color paglierino chiaro, ha un profumo sottile, delicato, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con tipico riconoscimento di mela acerba.



Grignolino “Bricco Mondalino” 2008 Gaudio

Vino rosso rubino, intenso, fruttato, pieno, allappante, grazie al suo corpo particolarmente strutturato e ricco in tannino, può accompagnare un pasto completo, dagli antipasti fino ai secondi.



Malvasia di Casorzo 2010

Dolce e piacevole vino che per il modesto tenore alcolico può essere gustato in ogni ora. Ideale accompagnatore del dessert, ottimo nella macedonia è occasione di allegria e conforto in ogni circostanza. Si apprezza l'avvolgente profumo evocante la rosa ed il dolce gusto ricco di aromi, degustandolo ad una fresca temperatura.

