

PER BRINDARE IN ALLEGRIA

I rosati

Profumati e solari, con o senza bollicine, hanno buon corpo e in genere sono vini da tutto pasto.

1. Lagrein Rosato Trentino

Sapido e persistente al gusto, ha colore tendente al cerasuolo e profuma di fragolina e lampone. Si abbina ad antipasti, primi, grigliate di pesce.

Lagrein Rosato Trentino Doc Athesim Flumen - Cantina Aldeno - 4,30 €

2. Osato

Da uve Cabernet Franc 100%, ha colore rosato intenso e profumi floreali. Gusto sapido e fresco, si abbina ad antipasti, carni bianche e formaggi leggeri.

Osato 2010 Toscana Igt biologico - La Salceta - 10 €

3. Brut Rosé

È ottenuto con metodo classico da uve Chardonnay e Pinot Nero. Perlage fine, colore rosa tenue, sentori di ciliegia e lampone. Ideale con piatti di mare, ostriche e sushi.

Trento Doc - Pedrotti Spumanti - 18 €

4. Aurora Rosé Spumante Extra Dry

Da uve Cabernet, Merlot e Pinot Nero, ha riflessi violacei e sentore di piccoli frutti rossi. Sapido e armonico, è ottimo come aperitivo e si abbina a cibi leggeri.

Aurora Spumante - Viticoltori Ponte - 6 €



I rossi

Immancabili in pranzi e cene di fine anno, accompagnano i piatti più importanti dei menu.

1. Capatosta

Un vino ambizioso da uve Sangiovese, Ciliegiolo e Alicante. Sa di ciliegia matura, con reminiscenze di fragola e lievi accenni di legno. Ottimo con arrostiti.

Capatosta Morellino di Scansano Riserva Docg - Poggio Argenteria - 20 €

2. Castelgiocondo Riserva 2003

Colore rosso rubino, ha sentori di prugna, mora, ribes nero. Equilibrato e di buona acidità è adatto a piatti di carne e formaggi stagionati.

Ripe al Convento Brunello di Montalcino Docg - Marchesi de' Frescobaldi - 35-40 €

3. Terra d'Eclano 2007

Ottenuto da uve Aglianico, vitigno simbolo del territorio, ha profumi complessi di frutti di bosco, prugna, liquirizia e caffè. Equilibrato e armonico al palato.

Quintodecimo Terra d'Eclano 2007 - Pellegrini Spa - 30 €

4. Sfursat

Da uve Chiavennasca della Valtellina appassite naturalmente. Colore granato, sentori di prugna, e uva passa. Adatto a carni rosse e formaggi stagionati.

Sfursat Tradizionale Valtellina Docg - Nino Negri - 30 € ca.