

Lugana "Imperiale" doc '23

Az. Ag. Monte Cicogna euro 23.00

Zona origine: Moniga del Garda (Bs) - Lombardia

Vitigno: trebbiano di lugana

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo e sapore: profumo fruttato e complesso floreale; dal gusto sapido, fresco, vellutato con leggero retrogusto di mandorla amara

Abbinamenti gastronomici: ideale per antipasti e primi piatti di pesce. Ottimo come aperitivo.



Südtirol Pinot Grigio "Salurn Pfatten" doc '21

da agricoltura biologica - Haderburg euro 27.00

Zona origine: Salorno (Bz) - Südtirol

Vitigno: pinot grigio

Colore: giallo paglierino luminoso e brillante con tenui riflessi verdognoli

Profumo e sapore: note fruttate di pera e mela cotogna e floreali di biancospino e gelsomino; sapore delicato, persistente e ben supportato da un'acidità fresca e ben equilibrata

Abbinamenti gastronomici: con piatti di pesce, risotti, zuppe di funghi, carni bianche. Consigliato anche come aperitivo.



Chiaretto di Moniga "Sicli" doc '23

Az. Ag. Monte Cicogna euro 23.00

Zona origine: Moniga del Garda (Bs) - Lombardia

Vitigno: 60% groppello gentile, 15% sangiovese, 20% barbera, 5% marzemino

Colore: cerasuolo scarico

Profumo e sapore: profumo delicato, floreale con sentore di agrumi; gusto fresco e ampio con vena salina e sfumature di mandorla amara

Abbinamenti gastronomici: si accompagna agli antipasti, salumi, minestre, risotti, carni bianche e pesce.

