

LA CANTINA DI APRILE



● **Spumante Extra Dry**
Perfetto per aperitivo, con primi leggeri con sughi di mare, con frutta o pesce. A fine pasto, trova un ottimo abbinamento con la pasticceria artigianale secca (Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Cantina Progettivini, 75 cl, a circa € 16).



● **Chardonnay**
Bouquet delicato ed elegante. Assai piacevole, è armonico ed equilibrato. Ideale con pesce, antipasti leggeri freddi e caldi, pasta e piatti poco speziati di carni bianche (Chardonnay Altkirch 2015, Colterenzio, 75 cl, a circa € 10,50).



● **Marche Igp Rosato**
Color rosa intenso brillante e profumo fruttato. Delicato e giustamente armonico al palato, sposa idealmente antipasti e primi piatti a base di pesce (Marche Igp Rosato, Ciu Ciu, 75 cl, a circa € 5).



● **Nero d'Avola in purezza**
Color rosso granato profondo, al palato è intenso e avvolgente. Perfetto con carni rosse, arrostiti e stufati di cacciagione, selvaggina, formaggi stagionati (Moro Limited Edition 2008, Valle dell'Acate, 75 cl, a circa € 15).



● **Vino liquoroso Igp**
Da uve zibibbo di Pantelleria, al palato è intenso e armonico, pieno, morbido e vellutato. Si abbina bene con il cioccolato alla vaniglia (Morsi di Luce, Vino liquoroso, Duca di Salaparuta, 50 cl, a circa € 17).

