



**Cantine
in festa**

Le etichette del mese e le proposte
di abbinamento con piatti di stagione

di Guido Montaldo

Lasagne golose

Indica un particolare formato di pasta, il più antico in Italia. Alle bogosese con il ragù e un rosso fresco d'annata, con verdure, bollicine fresche e amabili, sono una gioia per la tavola.

1. BORGAILO IGT TOSCANA ROSSO CASTELLO DI MELETO

Rubino brillante, con note spiccate di frutti a bacca rossa e di bosco con accenni di viola. Vinoso e morbido al palato.

2. PORTEGO SCURO PROSECCO DOC EXTRADRY VITICOLTORI PONTE

Bel perlage minuto e persistente. Freschi fiori bianchi e una piacevolezza fruttata e dissetante al palato.



Torte salate

Ricca antipasto, rustico secondo piatto, protagonista in ogni brunch. Tradizionali come la torta pasqualina con vini bianchi o rustiche di carne, uova e salumi con rossi frizzanti.

RABOSO FIORE PALADIN

Rubino con riflessi violacei, violette di campo aprono il bouquet, a seguire fragole, melagrana e more. Palato fruttato e vivace.

€6,50



€9

"DEI CARNI" CHARDONNAY IGT DELLE VENEZIE GIUSTI WINE

Intrigante bouquet con note di melone, susina gialla e agrumi. Sorso piacevole e vegetale con un'ultima sapidità.

Ode al carciofo!

Motivo spinoso in abbinamento con il vitigno, perché i carciofi hanno una diversa componente lattica. Abbinamento perfetto, quindi, per "carciofi a tutto pasto", un vino bianco e bollicine.

PORTEGO SCURO PINOT GRIGIO BRUT VITICOLTORI PONTE. Bollicine intriganti e dissetanti, in evidenza note di mela e pera che sfociano nel floreale del gelsomino.

€8



€4,99

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT GIUSTI WINE

Fragranza e tipicità al naso, note di pera, fiori bianchi e salvia. Palato in perfetto equilibrio con una sana acidità.

Amanti della carne?

Niente al meglio di un buon secondo come tradizione vuole. Naturalmente vini rossi più leggeri e fruttati con corni di capra o di agnello. Strutturati con aromi e brodati.

RUBRO UMBRIA IGT CANTINA TODINI

Rubino intenso con profumi di frutta rossa matura, fiori appassiti ed eleganti note speziate e di tabacco. Palato morbido, elegante, un vino da arrosti.

€11



€13

MASSIMO IGT ROSSO VENETO GIUSTI

Rubino con riflessi granati. Profumi complessi e intensi con note ferree di spezie, floreali di viola. Palato morbido e croccante.

Dolci di festa

Protagonisti del menu di Pasqua, La colomba, la pasient, da provare con i passiti. Originali e intriganti i dolci al croccolotto da scoprire con uno spumante rosso dolce.

PASSITO IGT TERRE SICILIANE CANTINE COLOSI

Ambroato con squisiti sentori di albicocca, fichi secchi e datteri. Palato soffusa, ma non stucchevole, freschezza e sapidità.

€9



€13 (0,5 l.)

SPUMANTE PRUNO NERO DRY CLETO CHIARLI

Morbido, vellutato, spuma avvolgente. Sentori di piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche e palato fresco, compiacente col cacao.