

SPUMANTI E VINI DOLCI

produttore *provenienza*

FORTANA

Rosso rubino, nota vinosa molto piacevole con delicata effervescenza. Da provare con coppa e pancetta della zona

GUALTIERI

EMILIA

MALVASIA SPUMANTE DOLCE COLLI SCANDIANO DOC

Giallo paglierino, con naso aromatico di fiori bianchi delicati, in bocca è dolce, piacevole. Con dolci a base crema pasticceria

*MEDICI
ERMETE*

EMILIA

SANGUE DI GIUDA O.P.doc SANSALUTO

Rubino con tonalità porpora, note di frutta rossa fresca con finale leggermente balsamico buona persistenza al palato. Con crostate di frutta rossa

CANT BRONI

LOMBARDIA

BRACHETTO D'ACQUI DOCG

Rosso rubino con riflessi rosati, di grande finezza olfattiva con chiare note floreali, di fragolina e mora. In bocca è dolce, di grande fragranza ed equilibrio. Con crostate di frutta rossa o pere cotte

*CA DEI
MANDORLI*

PIEMONTE

MOSCATO ASTI DOCG

Grande espressione di questo Moscato dal colore giallo dorato con profumi di agrumi, fiori delicati con gran finale di salvia e pasticceria. Al palato è cremoso, ricco con una acidità che ben equilibra una dolcezza straordinaria. Con torte di tutti i generi, crostate di frutta bianca, pasticceria delicata in genere. Ottimo anche da solo per un fine cena di festa

SARACCO

PIEMONTE

MOSCATO ASTI DOCG

*CA' DEI
MANDORLI*

PIEMONTE

DOLCE COLLINA

Vino da dessert ottenuto da una soffice spremitura di Malvasia rossa Bellissimo colore rubino, con una piacevole vivacità naturale.

Il frutto al naso è netto con una suadente mielosità. La bocca si riempie di dolcezza subito armonizzata da un invitante e beverina freschezza. Con dolci in genere perfetto con crostate alla frutta e macedonia.

FRATTOLILLO

PUGLIA