



ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini, sommelier

Per la panna cotta
Florio Marsala Aegusa 1994
 Marsala semisecco dalla grande complessità gustativa. Il sorso abbina sensazioni di frutta disidratata (varianti tropicali comprese), mandorla, erbe officinali, spezie e persino una nota balsamica che ricorda il legno di cedro.

Per le cozze al gratin
Specogna Sauvignon Blanc Duality 2015
 Profumi di ortica e agrumi. In bocca è asciutto, balsamico di salvia e con una parte fruttata che si divide tra agrumi amari e note più morbide di frutta a pasta bianca. Molto versatile in fase di abbinamento.

Per i pomodori ripieni
Terlano Lagrein Rosé 2016
 Vitigno autoctono vinificato in rosa. La parte fruttata di questa varietà viene perciò enfatizzata, esprimendo profumi di fragolina di bosco e lampone. In bocca è vinoso, fruttato e morbido. Da bere a temperatura più fresca (12°-14° C).


