



**Inebriatevi
di
festeggiamenti**

Le etichette da abbinare ai piatti del mese

di Guido Montaldo

Vini per la Vigilia

Tradizione e innovazione, c'è chi festeggia con le stesse pietanze ogni anno e chi ama sperimentare, ricordiamo che le regole degli abbinamenti sono l'assonanza e il contrasto.

**COLLINE PESCARESI PECORINO
igt "YAMADA" ZACCAGNINI**
Giallo, originali sentori agrumati, aromatici, che aprono al palato una freschezza e sapidità inusitate. Ben si abbina ai bucatini con baccalà.

**SPUMANTE BRUT ROSÉ
FABULA MANICARDI**
Rosa chiaro, dalla spuma fitta. Note di biancospino e di viola al naso, fresco e sapido al palato, in perfetto equilibrio. Da provare con la quiche di salmone.

€8,90



€9,49



**Vini per
Natale**

Bolle e bollicine a Natale sono ormai d'obbligo, ma quando le pietanze si fanno consistenti e molto saporite, anche un bel rosso vivace aiuta durante la Santa Festa.

DURELLO BRUT GIANNI TESSARI
Bollicine che sgrassano, grazie alla loro sapidità e intensità, tipiche del Durello. Da provare con tortini di patate e cavolfiore al brie.

€8,90



€8,30

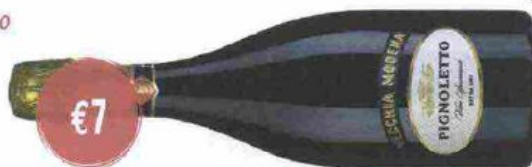


**BARBERA DEL MONFERRATO doc
LA BRIOSA MONTALBERA**
Rubino, sgargiante. Sentori tipici di frutti di bosco e ciliegie. Fresco e vivace, valorizza la farzona farcita.

Vini per il brindisi di mezzanotte

Bollicine a gogo, che festeggino con il loro gioioso perlage. Immane il Prosecco docg che si confronta con un innovativo Pignoletto.

QUARTESE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE docg BRUT RUGGERI
Perlage infinito, apre a un bouquet floreale e fruttato. Eccellente come aperitivo.



PIGNOLETTO VECCHIA MODENA doc EXTRA DRY CHIARLI

Fresco, delicato e piacevolmente aromatico. Da abbinare al canapè di cotichino della mezzanotte.

Vini per il pranzo del primo dell'anno

Chi beve a Capodanno beve tutto l'anno. Chi sa abbinare in modo congeniale piatti e vini gode in modo insuperabile.



"PFEFFERER" COLTERENZIO
Moscato giallo, fruttato e speziato, elegante da provare con gli intriganti cuori fondenti (ravioli) al cacao alle pere gorgonzola e miele.

"IL BALUARDO" LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO doc CHIARLI

Spuma rossa gioiosa nel calice, con profumi di viola e ciliegia. Appena abboccato, sgrassa bene il gran bollito di Cremona con mostarda.



Vini per spaghiettate con gli amici

Le spaghiettate di mezzanotte festaiole, sono il momento migliore per sperimentare nuove proposte tra i vini della vostra cantina.

VERMENTINO COLLI DI LUNI "ETICHETTA GRIGIA" LUNAE
Un bianco che nasce tra la Liguria e la Toscana, giallo oro, con profumi intensi. Palato ricco e sapido, geniale con spaghetti ubriachi ai funghi con friselle e nocciole.



FRESCHELLO ROSÈ SPUMANTE EXTRA DRY

Merlot Raboso, vinificato in rosa. Fresco ed equilibrato, con leggere note fruttate, ideale con linguine ai gamberi e limone con mandorle e briciole di grissini.