





INGANNO 572 BRUT

CALATRONI



Vino con note olfattive leggere, fruttate e minerali, ha palato fresco e cremoso, di bella bevibilità, adatto per un ricco aperitivo con bignè ripieni di gorgonzola e mascarpone e granella di nocciole.

Uve: riesling

 bottiglia  12,5  n.c.  n.c.







PINOT 64 BRUT 2015

CALATRONI



Nonostante la recentissima sboccatura è decisamente goloso, fine e accattivante, di bella ampiezza. Senza esitazione conferma lo stile in bocca. Consigliato per un filetto di spigola con pomodorini confit, olive taggiasche e capperi di Salina.

Uve: pinot nero

 bottiglia  12,5  4.000  n.c.

F 2







OLTREPÒ PAVESE METODO CLASSICO PINOT NERO NOREMA ROSÉ DOSAGGIO ZERO 2010

CALATRONI



Incentrato sulle dolcezze delle tostature che arrivano sino alla pasticceria e del frutto, propone un finale di assaggio un po' teso e piacevolmente tannico. Affiancatelo a una tartara di Fassona al profumo di rosmarino.

Uve: pinot nero

 bottiglia  12,5  1.200  n.c.

