

Trento Brut Rosé 2007/Letrari

Via Monte Baldo, 13/15 - 38068 Rovereto (TN)

- Rosato Spumante Doc
- Chardonnay 70%, Pinot Nero 30%
- Gr. 12,5%
- € 22

di bosco, rosa canina, lampone e ciliegia. Assaggio morbido anche per la sottile carbonica, gradevolmente ammandorlato e dalla decisa e lunga eco fruttata. Due anni sui lieviti.

Rosa tenue dal lungo perlage. Impatto aromatico di fragolina

Cialda di grana con zucchine, bresaola e cubettata di pomodori



Alto Adige Pinot Nero Norital 2008/Loacker

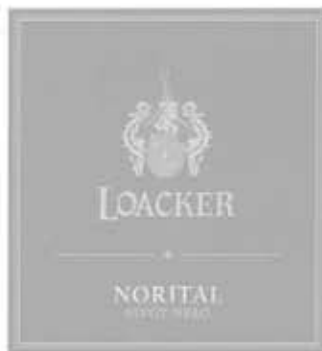
Santa Justina, 3 - 39100 Bolzano

- Rosso Doc
- Pinot Nero 100%
- Gr. 14%
- € 16

ni più energici di mora, ciliegia, tabacco e corteccia. Bocca bilanciata, calda, dal tannino sottile e ritorni aromatici di frutti di bosco. Il vino matura 18 mesi in barrique, per un terzo nuovo.

Granato trasparente. Articolato l'olfatto per le note di pellame che lasciano poi il campo a to-

Bocconcini di speck fritti con gorgonzola croccante



Franciacorta Satèn Brut 2004/Ricci Curbastro

Via Adro, 37 - 25031 Capriolo (BS)

- Bianco Spumante Docg
- Chardonnay 100%
- Gr. 12,5%
- € 21

agrumi, ananas e crosta di pane. Fresco e sfizioso l'assaggio, delicatamente sapido e fruttato. Cinque anni sui lieviti prima delle sboccature.

Paglierino con perlage continuo e sottile. Elegante l'incodere aromatico nelle sensazioni di

Tortino di robola, bresaola di cinghiale e nespole



Frascati Superiore Epos 2009/Poggio le Volpi

Via Colle Pesano, 27 - 00040 Monteporzio Catone (RM)

- Bianco Doc
- Malvasia di Candia 50% e Puntinata 40%, Trebbiano 10%
- Gr. 13% • € 9

aromatico nei profumi di acacia, agrumi, mela, pera, nocciola, erbe aromatiche e muschio. Di trama fresca in bocca, voluminoso, sapido e coerente nei tratti aromatici, con i fiori a chiudere la fase. Fermentazione in tini di rovere da 40 ettolitri.

Paglierino dorato molto luminoso. Approccio olfattivo vivace e

Involttini di mortadella con fave di latte al basilico su letto di porcurelle



ANTIPASTI D'AUTORE
 Il ricettario de La Prova del Cuoco
 A base di pesce, carne e verdure, 16 proposte da abbinare con il vino giusto