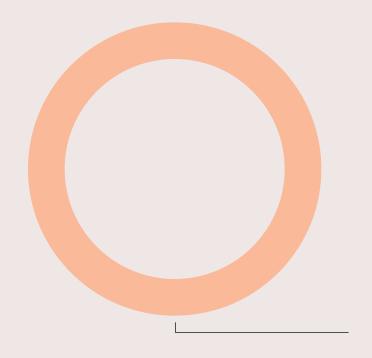


15€ IGT Bianco

Az. Fattoria Ambra Prato, Carmignano



ANNO 2023

Alc. 12,5 %

Si consiglia su pasti non elaborati, minestre, zuppe, ottimo da aperitivo.

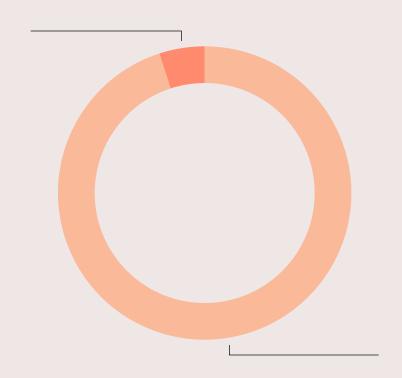
SCELTA SOSTENIBILE



<u>LEGENDA</u>

20€ Vivendi

Az. Piandaccoli Toscana, Malmantile



ANNO 2024

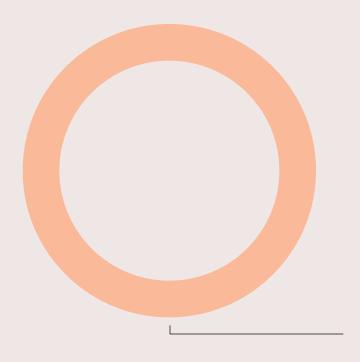
Alc. 12,5 %

Vino bilanciato in freschezza e minerali, con una buona acidità e un piacevole finale amaro.



50€ Ferox IGT

Az. La Plantze Valle d'Aosta, Villeneuve



ANNO 2024

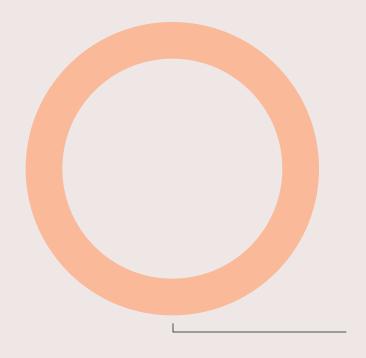
Alc. 13 %

Vino con breve macerazione sulle bucce, segue un affinamento di 8 mesi in Barrique usate.



34€ Solis Vis DOC

Tenuta Montemagno Lombardia, Montemagno



ANNO 2024

Alc. 14 %

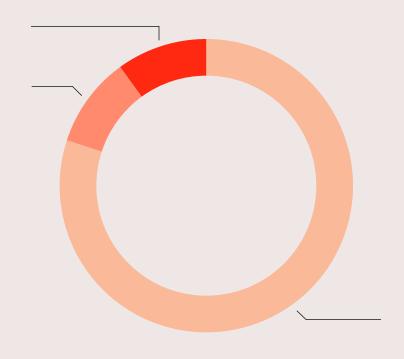
Sapore deciso, morbido con una piacevole sapidità.

Di notevole struttura e freschezza che regala al vino una notevole longevità.



20€ Ricordi d'estate IGT

Az. Decugnano dei Barbi Umbria, Orvieto



ANNO 2024

Alc. 12,5 %

Vino rotondo, sapido e di facile beva.

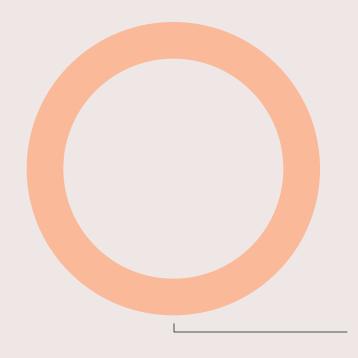
Vinificato in acciaio.

LOW ALCOL



38 € La Volpe e l'uva IGT

Az. Girosasso Toscana, Ribolla (GR)



ANNO 2024

Alc. 13 %

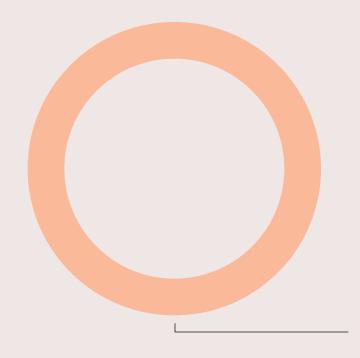
Si distingue per la sua aromaticità e struttura.

Vino sapido e corposo.



<u>34 €</u> Chambave Muscat DOC

Az. La Crotta di Vigneron Valle d'Aosta, Chambave



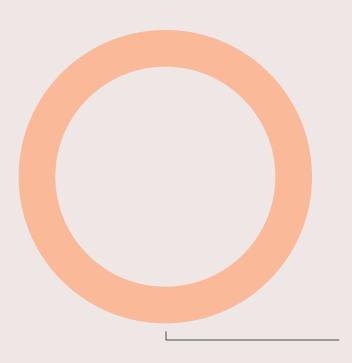
ANNO 2023

Alc. 14 % Vino di buon corpo, consistente, secco, supportato da una piacevole acidità.



53 € Chardonnay DOC

Az. Planeta Sicilia, Menfi



ANNO 2023

Alc. 13,5 %

Affinato in barrique di rovere di Allier da 2251.

