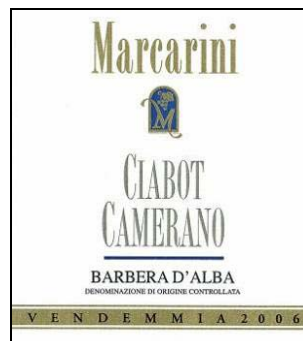


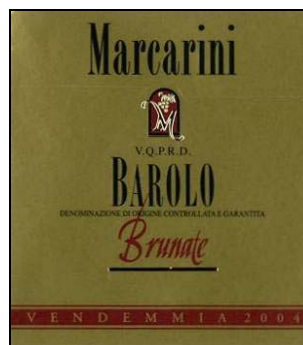
## BARBERA D'ALBA CIABOT CAMERANO

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: PIEMONTE	sottozona: ALBESE
Vitigno	: BARBERA	
Colore	: ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI GRANATI	
Profumo	: VINOSO, INTENSO, CARATTERISTICO, SI FA ETereo INVECCHIANDO	
Sapore	: ASCIUTTO, BUON CORPO, NERBO E STOFFA FITTA, PIENO CARATTERE. DOPO UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA RAGGIUNGE IL MASSIMO DELLE SUE POTENZIALITÀ	
Abbinamento	: CARNI BIANCHE E ROSSE CON SALSE, POLLAME NOBILE	
Temper. servizio	: 18/20° C.	



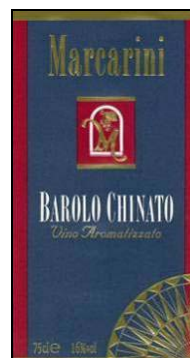
## BAROLO BRUNATE

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: PIEMONTE	sottozona: ALBESE
Vitigno	: NEBBIOLO	
Colore	: ROSSO GRANATO INTENSO CON LIEVI RIFLESSI ARANCIATI	
Profumo	: MOLTO INTENSO E PERSISTENTE, SPEZIATO, RICORDA IL TABACCO, LA CANNELLA E LA FRUTTA MATURA; SOTTO- FONDO DI SENTORI VEGETALI SECCHI E FINISSIMO LEGNO	
Sapore	: GRANDE PERSISTENZA, CARATTERE IMPERIOSO E FORTE MA CALDO, VELLUTATO, MORBIDO, CON DELICATO TANNINO E RETROGUSTO DI VEGETALI SECCHI	
Abbinamento	: PIATTI DI CARNE ROSSA DELLA GRANDE CUCINA, FORMAGGI STAG.	
Temper. servizio	: 18° C.	



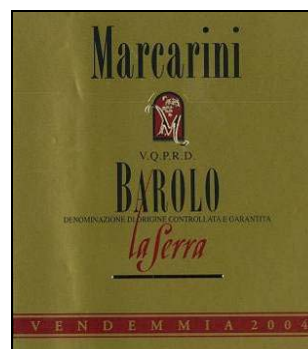
## BAROLO CHINATO

Tipologia	: ROSSO AROMATIZZATO	
Regione	: PIEMONTE	
Vitigno	: INFUSO DI ERBE E CHINA AGGIUNTE A BAROLO DOCG	
Colore	: ROSSO GRANATO	
Profumo	: BOUQUET SPEZIATO E AROMATICO	
Sapore	: PIACEVOLMENTE AMAROGNOLO, DI BUON EQUILIBRIO	
Abbinamento	: OTTIMO FINE PASTO, DESSERT A BASE DI CIOCCOLATO	
Temper. servizio	: 18/20° C.	



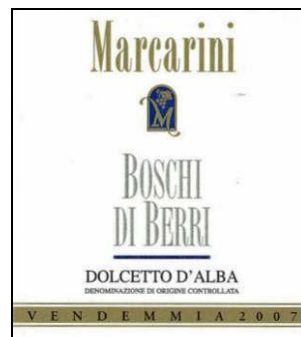
## BAROLO LA SERRA

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: PIEMONTE	sottozona: ALBESE
Vitigno	: NEBBIOLO	
Colore	: ROSSO GRANATO CON LIEVI RIFLESSI ARANCIATI	
Profumo	: ETereo MA FRESCO, GENTILE, DI GRANDE PERSISTENZA, PREDOMINANO GLI AROMI VEGETALI SECCHI, LA VIOLA E LA ROSA, LA LIQUIRIZIA E LE SPEZIE	
Sapore	: AUSTERO E CALDO, MOLTO EQUILIBRATO, ROTONDO, ARMONICO, FINE ED ELEGANTE	
Abbinamento	: PIATTI DI CARNE ROSSA DELLA GRANDE CUCINA, SELVAG- GINA DI PELO E DI PIUMA, FORMAGGI STAGIONATI	
Temper. servizio	: 18° C.	



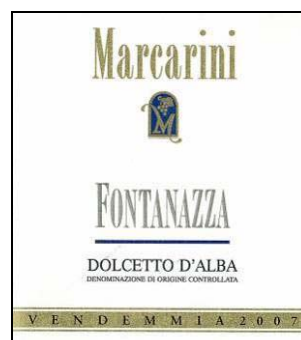
## DOLCETTO D'ALBA BOSCHI DI BERRI

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: PIEMONTE                      sottozona: ALBESE
Vitigno	: DOLCETTO DA VITI PREFILOSSERA
Colore	: ROSSO INTENSO TENDENTE AL VIOLETTO
Profumo	: SENTORI FLOREALI COME LA VIOLA E FRUTTA MATURA; SOTTOFONDO SPEZIATO
Sapore	: AMPIO E DI GRANDE PERSISTENZA, DI GRANDE CORPO, PIENO E GRADEVOLMENTE ASCIUTTO CON RETROGUSTO AMAROGLIO PIUTTOSTO ACCENTUATO
Abbinamento	: LESSI, STRACOTTI, BRASATI; FORMAGGI STAGIONATI
Temper. servizio	: 15/16° C.



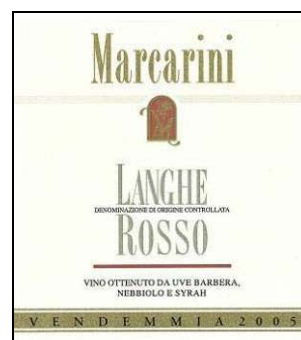
## DOLCETTO D'ALBA FONTANAZZA

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: PIEMONTE                      sottozona: ALBESE
Vitigno	: DOLCETTO
Colore	: ROSSO RUBINO BRILLANTE CON RIFLESSI VIOLACEI
Profumo	: INTENSO E LIEVEMENTE VINOSO, ELEGANTE, FRANCO, BOUQUET PIACEVOLE, FRUTTATO, AMPIO E PERSISTENTE
Sapore	: ASCIUTTO, VINOSO, FRESCO, MOLTO FRUTTATO, GIUSTA ACIDITÀ, POCO TANNICO, RICCO, DI BUON CORPO, SAPIDO, MORBIDO, DI FACILE BEVA, LEGGERO RETROGUSTO AMAROGLIO
Abbinamento	: POLLAME, POLLAME NOBILE, ARROSTI DI CARNI BIANCHE
Temper. servizio	: 15/16° C.



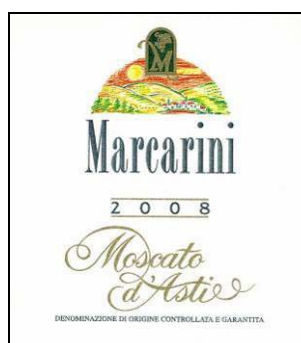
## LANGHE ROSSO

Tipologia	: ROSSO SECCO
Regione	: PIEMONTE                      sottozona: ALBESE
Vitigno	: BARBERA D'ALBA DOC 60%, BAROLO DOCG (al terzo anno d'invecchiamento) 30%, SYRAH 10%
Colore	: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI GRANATA
Profumo	: BOUQUET AMPIO, INTENSO E CURIOSAMENTE COMPLESSO; RICORDA LA ROSA APPASSITA, LE SPEZIE DOLCI EQUATORIALI, IL CASSIS E LA VANIGLIA
Sapore	: ECCELLENTE ARMONIA E CORRETTA SENSAZIONE DI CALORE ALL'ASSAGGIO. I TANNINI RISULTANO NOBILI E BEN EVOLUTI. INFINITE E SEDUCENTI LE SENSAZIONI AL PALATO
Abbinamento	: ARROSTI DI CARNE
Temper. servizio	: 15/16° C.



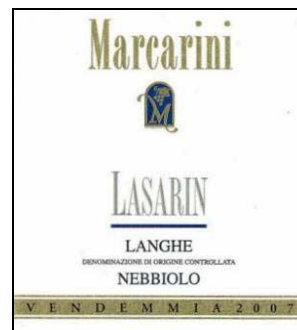
## MOSCATO D'ASTI - MARCARINI

Tipologia	: BIANCO DOLCE
Regione	: PIEMONTE                      sottozona: ALBESE
Vitigno	: MOSCATO D'ASTI
Colore	: GIALLO PAGLIERINO TENUE
Profumo	: AROMA CARATTERISTICO E FRAGRANTE
Sapore	: DELICATAMENTE DOLCE, FRUTTATO ED INTENSO
Abbinamento	: FINE PASTO
Temper. servizio	: 9/10° C.



## NEBBIOLO DELLE LANGHE LASARIN

Tipologia	: ROSSO SECCO	
Regione	: PIEMONTE	sottozona: LANGHE
Vitigno	: NEBBIOLO	
Colore	: ROSSO RUBINO	
Profumo	: DELICATO, INTENSO, CON SENTORI DI VIOLA E FIORI APPASSITI	
Sapore	: SECCO DI BUON CORPO, SAPIDO, EQUILIBRAMENTE TANNICO DA GIOVANE, CON L'AFFINAMENTO ASSUME TONI MORBIDI E VELLUTATI	
Abbinamento	: SECONDI PIATTI A BASE DI CARNE, COMUNQUE VINO DA TUTTO PASTO	
Temper. servizio	: 14/16° C.	



## ROERO ARNEIS

Tipologia	: BIANCO SECCO	
Regione	: PIEMONTE	sottozona: LANGHE
Vitigno	: ARNEIS	
Colore	: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI	
Profumo	: AMPIO, FRAGRANTE, CON RICORDI DI FRUTTA FRESCA, FIORI DI ACACIA, MIELE	
Sapore	: ASCIUTTO, ARMONICO, DI BUON CORPO E SAPIDITÀ	
Abbinamento	: ANTIPASTI MAGRI, PESCI, PRIMI PIATTI LEGGERI	
Temper. servizio	: 10/12° C.	

