



# IN AUTUNNO IL SOMMELIER

IL SOLE E LA TERRA

## CONSIGLIA

### *Funghi*



#### GLI ABBINAMENTI CON LA CARTA DEI VINI BIO

L'abbinamento fra vino e funghi è un esercizio divertente perché ci sono tanti vini che si sposano benissimo con la delicata aromaticità dei funghi.

In generale un buon accostamento è un vino che non sia troppo corposo:

**BARBERA D'ASTI TORELLI**  
**MONFERRATO ROSSO L'EXTREMO TORELLI**  
**DOLCETTO DOC DI CARPENETO STEIRA**  
**ETNA ROSATO SCILIO**

Per un piatto come le scaloppine di vitello ai funghi bianchi o funghi trifolati si può accostare anche:

**RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC ROSSESE**  
**ROSSO PICENO DI GINO SAN LORENZO**

