



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

