

A NATALE IL SOMMELIER

IL SOLE E LA TERRA

CONSIGLIA

Secondi piatti

CARTA DEI VINI BIO

Per accompagnare i nostri secondi piatti del menù abbiamo bisogno di vini strutturati.

Infatti, le parole chiave per la scelta dei vini per questa portata sono **complessità e struttura**.

I secondi piatti del pranzo di Natale di solito prevedono preparazioni molto elaborate a base di carni con salse corpose, roast-beef, carni in umido, carni alla griglia, brasati e molto altro.

Per bilanciare bene i sapori di queste preparazioni abbiamo bisogno quindi di vini STRUTTURATI / CORPOSI

VINI ROSSI

NERO D'AVOLA

CUORE DOC – OIKOS

GHIAIA NERA – NERELLO MASCALESE

VALPOLICELLA SUPERIORE - PIEROPAN

