











		UVAGGIO	DIETRO IL CALICE	IL CALICE IN TAVOLA
	Barbera D'Alba	100% BARBERA	Affinamento in acciaio. Vivace e fragrante, con profumi di ciliegia e prugna e una piacevole freschezza che invita al sorso.	Bollito di carne misto e formaggi di media stagionatura
	Barbera D'Alba superiore	100% BARBERA	Affinamento in barrique per 10-12 mesi. Più strutturata e intensa, unisce frutta matura, spezie dolci e una nota vellutata che la rende avvolgente e armoniosa.	
	Dolcetto d'Alba	100% DOLCETTO	Rosso giovane e immediato, dai profumi di frutti rossi e mandorla amara, equilibrato e dal finale asciutto.	Antipasti ai secondi piatti della tradizione piemontese, carni grigliate e stufate, formaggi freschi.
	Dolcetto di Diano d'Alba vigneto Piadvenza	100% DOLCETTO	Più corposo e complesso, con tannini fini e un frutto pieno che conserva la tipica freschezza del vitigno.	
	Il principe	100% NEBBIOLO	Affinamento di 24 mesi in botti di rovere conferisce eleganza e rotondità in un vino moderno e vellutato.	Piatti classici della tradizione piemontese: primi piatti strutturati come Ravioli al Plin e Tajarin con ragù di carne,
	Arneis Langhe	100% ARNEIS	Fresco e fragrante, con note di pera, fiori bianchi e mandorla, dal finale sapido e minerale.	Primi e secondi, piatti a base di pesce, risotti con verdure, formaggi freschi.
	Chardonnay	100% CHARDONNAY	Morbido e fruttato, con profumi di mela e ananas e una piacevole rotondità al palato.	Eccellente come aperitivo, ideale per primi e secondi piatti a base di pesce, formaggi freschi
	Sauvignon	100% SAUVIGNON	Aromatico e minerale con sentori di uva spina e ortica	

