



ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini, sommelier

*Per il flan di Bettelmatt:***Alberto Lusignani Vin Santo di Vigoleno 2007**

Da uve autoctone appassite, provenienti dalle colline del piacentino. I profumi sono talmente tanti e articolati che non si sa se continuarlo ad annusare oppure berlo. In bocca è dolce di mandorla, frutta disidratata e spezie.

*Per l'arrosto di vitello al latte:***Ciacci Piccolomini d'Aragona Rosso di Montalcino 2015**

Sangiovese dai profumi floreali e fruttati, con tanta ciliegia in primo piano. L'assaggio è filante, ricco di beva e in grado di mostrare una buona complessità, con frutta rossa fresca associata a leggere speziature dolci di cannella.

*Per le orecchiette con coste e pinoli:***Livio Felluga Sauvignon 2016**

Intenso nei profumi grazie a un mix di agrumi ed erbe aromatiche. In bocca parte con pompelmo e mela, per poi proseguire con quel mix balsamico di salvia e timo, che ne esalta le doti di bevibilità.