

# VINI E BEVANDE CONSIGLIATI DAL NOSTRO SOMMELIER

PROPOSTA PER MENÙ EVENTI  
€ 15,50 a persona - Minimo 25 persone

## IN ABBINAMENTO AD ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI

Vino bianco/rosato/rosso a scelta tra quelli indicati. Totale compreso, una bottiglia ogni quattro persone

### BOLLICINA

**“CHARMAT LUNGO”** Spumante 100% Pinot Nero  
Az. Agr. Giulio Fiamberti (PV)

### BIANCHI

**“BRINÀ”** Riesling D.O.C. | 100% Riesling Italo  
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

**“PINOT NERO FRIZZANTE”** Pinot Nero D.O.C. | 100% Pinot Nero vinificato bianco  
Az. Agr. Ca del Gè (PV)

### ROSATI

**“BANINO ROSATO”** I.G.T. Collina del Milanese | 100% Uva Rara  
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)

### ROSSI

**“BANINO GIOVANE”** San Colombano D.O.C. | Barbera, Croatina, Uva Rara  
Az. Agricola Antonio Panigada (MI)

**“GIANO”** Lambrusco Mantovano I.G.P. | 100% Lambrusco Salamino  
Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)

### AL DOLCE

una bottiglia ogni sette persone

**“MOSCATO D’ASTI”** Moscato d’Asti D.O.C.G. 100% Moscato Bianco di Canelli  
Az. Agr. Paolo Saracco

## ACQUA MINERALE COMPRESA IN TUTTE LE FASI DELL’ EVENTO

Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi è a Vostra disposizione per suggerimenti, integrazioni o proposte analcoliche.



Azienda Agricola Agrituristica  
**LA BOTANICA**  
Società Agricola