

# Proposta Menu Wedding Gold

€ 18,50 a persona - Minimo 25 persone

## BEVANDE A BUFFET PER IL RITO CIVILE/APERITIVO

Bollicine: una bottiglia ogni sei persone

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

**FRULLATO DI FRUTTA FRESCA** di stagione: un litro ogni quindici persone

## IN ABBINAMENTO AD ANTIPASTI, PRIMI E SECONDI

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

### BIANCHI

**“BRINÀ”** Riesling D.O.C. | 100% Riesling Italicò  
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 TAGLIO DELLA TORTA

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 DEL RICEVIMENTO

### N.B.

Ogni bottiglia aggiunta rispetto a quelle comprese nella proposta Vini Wedding Gold vi verrà conteggiata con uno sconto dedicato del 10%.

In alternativa alla proposta Gold,  
se desiderate selezionare tra le 130 e oltre etichette della nostra carta vini,  
vi riserviamo, in esclusiva per il vostro matrimonio, uno sconto del 10% su ogni referenza.

Lo chef e sommelier Gianluca Renoldi è a Vostra disposizione per suggerimenti ed integrazioni.