

Proposta Menu Wedding Platinum

€ 22,00 a persona - Minimo 25 persone

BEVANDE A BUFFET PER IL RITO CIVILE/APERITIVO

Bollicine: una bottiglia compresa ogni sei persone

“PEU MOUSSANT” Metodo Charmat Spumante Riesling Brut
Az. Agr. Le Fracce (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

“MONTUNAL” Lugana D.O.C. | 100% Trebbiano Di Lugana
Az. Agr. Montonale (BS)

“PINOT GRIGIO” Oltrepò Pavese Pinot Grigio D.O.C. | 100% Pinot Grigio
Az. Agr. Bruno Verdi (PV)

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

“PIEVECROCE” Lugana D.O.C. | 100% Trebbiano Di Lugana
Az. Agr. Costaripa (BS)

ROSATI

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

“COCAI” Spumante Brut Rosato | 100% Lambrusco Marani
Az. Agr. Fondo Bozzole (MN)

ROSSI

“POLTRE” Croatina, Barbera, Uva Rara, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero
Az. Agr. Stefano Milanese (PV)

“BUTTAFUOCO SOLINGHINO” O.P. Buttafuoco D.O.C. | Barbera, Vespolina e Croatina
Az. Agr. Picchioni (PV)

“VINO DEL PREVOSTO” Valtellina Superiore D.O.C.G. | Nebbiolo (Chiavennasca)
Cooperativa Agr. Rupi Del Nebbiolo (SO)

“GHIBELLINO” 60% Merlot, 40% Cabernet Franc
Az. Agr. Biava (BG)

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

“LE MANI” Mantova Rosso I.G.P.
100% Lambrusco Salamino vinificato fermo | 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 Platinum vi verrà conteggiata con uno sconto dedicato del 10%.

In alternativa alla proposta Platinum,
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.



Azienda Agricola Agrituristica

LA BOTANICA

Società Agricola