



## Descrizione prodotti olivinicoli

### **Fontebianco**, Bianco del Ticino (Vini Rovio Ronco SA)

Colore giallo paglierino chiaro, profumo delicato di frutta e agrumi, sapore fresco e persistente. È ideale per aperitivi e si abbina molto bene con primi piatti e pesce.

### **Fonterosso**, Merlot-Gamaret (Vini Rovio Ronco SA)

Rosso rubino con riflessi granata, limpido, ottima vivacità e intensità cromatica, di buona consistenza. Di aspetto giovanile e dinamico anche nei profumi complessi e fini. Elegante, seducente con dolcezza equilibrata. Si presta bene all'invecchiamento.

### **Baiocco**, Merlot DOC del Ticino (Brivio Vini SA)

Dal colore rosso rubino intenso, tipico del Merlot del Sottoceneri, ha un bouquet vellutato e fruttato, di buona struttura. Vino equilibrato ideale per accompagnare pasta, carni rosse e formaggi stagionati, da servire intorno ai 16° C.

### **Marengo**, Merlot Rosso IGT (Angelo Delea SA)

Il Marengo è vinificato da uve Merlot con una completa diraspatura e una fermentazione a temperatura controllata. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, il suo profumo è intenso e fruttato. Il suo sapore è gradevole e di buona persistenza. Ottimo con affettati e formaggi ticinesi.

### **Brivio Brut**, Spumante brut metodo Charmat (Brivio Vini SA)

Prodotto con uve Pinot Bianco e Merlot vinificato in bianco. Perlage fine e persistente, interessante bouquet di note fruttate e floreali. Viene apprezzato come vino per occasioni festive e aperitivi. Si abbina anche a piatti delicati come salmone affumicato e foie gras.

### **Prosecco DOB Barboza Brut** (Benotto Luigino, Valdobbiadene)

Le uve provengono da una ristrettissima zona di Valdobbiadene, detta Cartizze. Di colore paglierino scarico, con una certa complessità di profumi invitanti, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, ai fiori. Il sapore è piacevolmente rotondo, con una morbida sapidità. Ha un fine perlage. Eccellente calice da aperitivo, ideale per coronare un importante momento conviviale.

### **L'Olio**, Monocultivar di Maurino (Azienda Agricola Erika, Toscana)

Fiore all'occhiello della produzione olivicola. Dal gusto robusto e persistente viene ricavato da spremitura precoce che dona un prodotto elegante e avvolgente adatto ai piatti a base di pesce, verdure bollite e carpacci. Quantità limitata, bottiglie numerate a mano.

### **Macchia Palmane**, Olio Extra Vergine d'Oliva (Azienda Agricola Erika, Toscana)

Olio extravergine di oliva tipicamente toscano che si distingue per il suo sapore forte e deciso, un aroma corposo e robusto che lo rende particolarmente adatto all'impiego nella preparazione di piatti a base di carne e cacciagione.