

di una cucina che sale al 2010 — si è e incisiva senza che ogni bravo Cereda lo centra anno di territorio, e Taleggio, oppure anche classico come e verdure azioni che vedono le prime complesse servita con zucca e pasca, eccellente con mano reale in due arbaro e la coscia no. Nel repertorio in 5 elaborazioni. A rasoncelli di mare, i con gli stessi la menta fritte, la . Dessert non mi piace il sole» è un totta, mandorle, non enciclopedica n scontate scelte con Conti, competente Da segnalare la e porzioni e la gustazione: per gli

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rapporto qualità/prezzo: ***

L'etichetta

Firma nobile e spezie dolci per il rosso della Valmarina

Firma nobile per un vino pop al suo esordio sul mercato. È ottenuto dal più esteso vigneto del territorio di Bergamo. Tre ettari a Valmarina, non distante dalla cascina sede del Parco dei Colli, un tempo anch'essa dei Conti Moroni. Nel 2009 gli eredi ripiantano la vigna: chardonnay e riesling



renano per il bianco, taglio bordolese per il rosso da merlot (60%) e cabernet sauvignon (40%). È molto giovane ma della vendemmia 2018 scegliamo il rosso che ha avvincenti profumi di fragola e al palato una rotondità di spezie dolci.

Valmarina

Bergamasca
Rosso Igt
Cascina
Moroni
Piazza Libertà
28, Stezzano
Telefono
035.0267478
Prezzo: 10 euro

il parere:



Rapporto
qualità/prezzo:



Il prodotto

Mostarde senap Il segreto delle

Riprendendo la tradizione di Stroppa ha realizzato il sogno tenuto vivo negli anni in cui mondo a programmare computer, dell'Oglio coltiva frutti e verdure e conserve imparagonabili. Fondam



con sc
Qualità
per co
e giard
sono le
senapa
Quella
fenom
come
conser
crocca



TREVIGLIO AUTO



PROFESSIONAL

