

PECK



ITALIAN

BAR & RESTAURANT

MILANO VIA CESARE CANTÙ 3

WINE SESSIONS

17 NOVEMBRE

FRESCOBALDI

Toscana

Leonia Brut Metodo Classico Pomino DOC 2013 magnum

Uno spumante sapido, espressivo ed elegante. Colpisce per il delicato bouquet floreale ed un raffinato sentore di cedro.

Mormoreto Toscana IGT 2013

Un rosso dall'acidità importante e dal bouquet complesso, in cui spiccano note di frutti di bosco, liquirizia e whisky.

Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2010 Ripe al Convento

Un Brunello dalla personalità decisa, intenso e complesso. Inizia con una componente fruttata per poi terminare in calde note speziate di vaniglia e tabacco.

Vinsanto Pomino DOC 2008

Un vino da meditazione elegantemente morbido al palato. Colpisce le narici con un sentore di dolce, per poi terminare in piccanti note di vaniglia e noce moscata.

Assicurati un posto registrandoti sul sito www.peck.it, scansiona il QR code di seguito o rivolgiti al personale di Peck Italian Bar & Restaurant. I posti sono limitati.

