



PPN FOOD - Roma: pranzo di Pasqua e Pasquetta con i vini del Poggio Le Volpi

Roma - 01 apr 2021 (Prima Pagina News) I vini di punta della cantina per un menù dall'antipasto al dolce.

Per il pranzo di Pasqua e di Pasquetta non bisogna tralasciare la qualità del vino che si porta a tavola. Ad accompagnare un ideale pasto, le etichette di Poggio Le Volpi, azienda vitivinicola alle porte di Roma che grazie ai preziosi consigli di Rossella Macchia, general manager, suggerisce un percorso dall'antipasto al dolce accompagnato dai vini di punta della cantina a Monte Porzio Catone. L'Asonia, da uve Malvasia di Candia in purezza, ideale per l'antipasto o come tutto pasto; il Donnaluce, blend di Malvasia del Lazio, Greco e Chardonnay, o il Roma Bianco, una Malvasia Puntinata, più minerale e aromatico, entrambi perfetti per un primo; il Roma Doc, la più recente denominazione laziale, ricavato da un'estrema selezione di Montepulciano, Cesanese e Syrah e di cui esiste anche un'edizione limitata, o il Piano Chiuso, da uve Primitivo di Manduria e prodotto della sorella azienda pugliese Masca del Tacco, due rossi ottimi per sostenere il secondo a base di carne; al momento della colomba e dell'uovo di cioccolato si può sfoggiare il Cannellino, chicca dolce dell'azienda. L'enoteca di Poggio Le Volpi è operativa dal martedì al sabato con il wine delivery. Le consegne a domicilio sono garantite a partire da ordini minimi di 6 bottiglie con copertura nei comuni dei Castelli Romani e su tutta Roma. Per prenotare le proprie bottiglie scrivere a ordini@poggiolevolpi.com. Poggio Le Volpi Via di Fontana Candida 3 – 00078 Monte Porzio Catone (RM) Telefono: 06 941 6641

di Informazione Pubblicitaria Giovedì 01 Aprile 2021