

# carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 15 vini e 1 birra per accompagnare i piatti del nostro ricettario



## Alici marinate con verdure pag. 48

Un antipasto delicato, che sta bene con un bianco leggero, agrumato ed erbaceo. Il clima alpino dona al **Trentino Superiore Müller-Thurgau Zeveri 2017** di **Cavit** una bella freschezza. **12,50 euro.** [cavit.it](http://cavit.it)



## Spaghetti gialli e melanzane pag. 53

Scegliete un bianco sapido di media struttura, come il **Montello Colli Asolani Manzoni Bianco Zuitèr 2018** di **Montelviini**, che ha aromi minerali e di frutta tropicale. **8,50 euro.** [montelviini.it](http://montelviini.it)



## Torta salata d'estate pag. 59

Fruttato, e con poco alcol: così deve essere il rosato per questa torta salata. Se provate il **Sangiovese Rosé Costa di Rose 2019** di **Umberto Cesari**, sentirete profumi attraenti di pesche e ciliegie. **15 euro.** [umbertocesari.com](http://umbertocesari.com)



## Petto di faraona pag. 63

Su questo piatto occorre un bianco di carattere, come il **Passione Sentimento 2019** di **Pasqua**: grazie all'appassimento dell'uva garganega, ha note di frutta matura e un gusto deciso ed elegante. **11,50 euro.** [pasqua.it](http://pasqua.it)



## Spugna di melone pag. 51

Piatti leggeri tra salato e dolce? L'abbinamento è con un Valdobbiadene Superiore. Il **Cartizze Extra Dry di Santa Margherita** ha piacevoli profumi di miele e agrumi. **24 euro.** [santamargherita.com](http://santamargherita.com)



## Moscardini pag. 54

Il colore di un **Etna Rosato** richiama quello del tonno e il suo gusto sapido sta bene con i moscardini. Lo **Scalunera 2019** di **Torre Mora** profuma di frutti rossi e di spezie. **15 euro.** [tenupiccini.it](http://tenupiccini.it)



## Frutta, verdura e formaggio pag. 59

Qui servono semplicità e carattere: il consiglio è un Metodo Classico, l'**Alghero Torbato Brut** di **Sella & Mosca**: prodotto con un vitigno sardo, ha profumi di pane, iodio, fiori di acacia e pompelmo. **14,50 euro.** [sellaemosca.com](http://sellaemosca.com)



## Crostatine pag. 65

In genere, sui dolci cremosi con lamponi si va sul sicuro con le bollicine e gli aromi di piccoli frutti di uno **Spumante Rosé Extra Dry**. Quello di **Maschio** è equilibrato, con profumi di fragoline. **5 euro.** [cantinemaschio.com](http://cantinemaschio.com)



## Zucchine ripiene pag. 51

Un bianco d'annata, fruttato e sapido, accompagna le verdure estive. Con questa ricetta, ravvivata dal dolce e dal piccante, è da provare il **Lugana Limne 2019** di **Tenuta Rovaglia**. **11 euro.** [tenutarovaglia.it](http://tenutarovaglia.it)



## Branzino pag. 55

I sapori mediterranei si valorizzano con bianchi di mare. Il **Maremma Vermentino Codice V 2018** di **Mazzei** è intrigante per la mineralità e il leggero tannino dato dalla macerazione di parte delle uve. **23,50 euro.** [mazzei.it](http://mazzei.it)



## Spuma di melanzana pag. 60

Con le verdure e i legumi ci vogliono i vini bianchi giovani. Stavolta il nostro è **Droppello 2019** di **Tenuta Fertuna**: da uve sangiovese, ha un carattere particolare e intensi profumi di frutta, erbe e agrumi. **12 euro.** [fertuna.it](http://fertuna.it)



## Gelato pag. 65

Gli **spumanti** dolci a base di **moscato giallo** sono un'ottima scelta insieme a dessert con frutta e gelato. Notevole quello di **Mezzacorona** per freschezza e coerenza territoriale. Servitelo ben freddo. **9,50 euro.** [mezzacorona.it](http://mezzacorona.it)



## Crema di fagioli pag. 53

Andate sui rossi morbidi, serviti freschi con questi fagioli. A noi piace il **Valpolicella Classico Bonacosta 2019** di **Masi** per i freschi profumi di ciliegia e viola e per il tannino vellutato. **9 euro.** [masi.it](http://masi.it)



## Polpo in guazzetto pag. 56

Gli aromi di macchia mediterranea e di erbe tipici del Pigato rinforzano quelli dell'ingolo. Il **Marené 2019** di **Biovio** è intenso, molto ligure e con un gradevole finale ammandorlato. **12,50 euro.** [biovio.it](http://biovio.it)



## Lingua e lamponi pag. 61

Complice l'estate, abbinare una **birra ai lamponi**, leggera e beverina. Tra le migliori, c'è la **Casciabal** del **birrifico DuLac**: in stile Köln, è fruttata, bilanciata e molto dissetante. **4 euro.** [birradulac.it](http://birradulac.it)



## Bavarese al caffè pag. 66

Accostate un passito, con la giusta intensità e i profumi di uva passa, come la **Malvasia delle Lipari Passito 2013** di **Virgona**, persistente, con aromi di miele, agrumi e albicocche. **25 euro.** [malvasiadellelipari.it](http://malvasiadellelipari.it)