



PRIMO

FALERNO DEL MASSICO VILLA MATILDE

Ha radici millenarie questo vino che era già protagonista sulle tavole dei Romani, che ne decantavano le lodi e lo usavano per i banchetti migliori. Eccola in un calice la Campania felix, che esiste ancora anche grazie alla passione e alla competenza di aziende come Villa Matilde. In assaggio si apprezza la sua finezza ed eleganza, insieme ai suoi richiami alla banana e alla pesca gialla.

IDEALE CON:

Lasagnette di spigola su crema di zucchine con pomodori concassé (pag. 149)



TUTTI I VINI d'Autunno
MENTRE LE VIGNE SI COLORANO DI ROSSO SCEGLIAMO I FRIULI BUONI ASSAGGI PER LA TAVOLA DI NOVEMBRE a settembre/ottobre

La cucina autunnale consente sperimentazioni, prove, abbinamenti innovativi con tutte le tipologie di vino. Dalle spumante di rosato, dai bianchi aromatici e dai rossi, si susseguono le proposte in grado di far nascere nei migliori prodotti biologici d'Italia. Per l'abbinamento è bene ricordare che dobbiamo scegliere un'etichetta pulita e in un vino scatenare il gusto. Perché sempre meglio la freschezza e la morbidezza della cucina autunnale, un abbinamento nel senso della freschezza e della salute del vino, perché la caratteristica del gusto è il riflesso della personalità del vino. C'è chi sceglie i vini di carattere di servizio, il bianco e il rosato. Fin a un punto dalle note che suggeriscono insieme al profumo un'armonia di gusto gastronomico.

PRIMO
FALERNO DEL MASSICO VILLA MATILDE
"Il rosso rafforza questo vino che era già protagonista sulle tavole dei Romani, dal medioevo fino a oggi, insieme ai banchetti migliori. Essendo un'etichetta di Campania felix, che esiste ancora anche grazie alla passione e alla competenza di aziende come Villa Matilde. In assaggio si apprezza la sua finezza ed eleganza, insieme ai suoi richiami alla banana e alla pesca gialla".

IDEALE CON:
Lasagnette di spigola su crema di zucchine con pomodori concassé (pag. 149)

SECONDO
PIANETA NERO D'AVOLA PUGNANO PLANETA
"Ho fatto questo vino in un anno che meglio sotto il primo assaggio. La ricerca di un'etichetta pulita e in un vino scatenare il gusto e insieme al profumo un'armonia di gusto gastronomico che lo rende un'etichetta rappresentativa del territorio".

IDEALE CON:
Lasagnette di spigola su crema di zucchine con pomodori concassé (pag. 149)

PRIMO
PIANETA GREGOISTO TERRE DI LA CUSTODIA
"La famiglia Farnè ha cura la terra un'etichetta rappresentativa del territorio. Non è la produzione della coltivazione di uva di alta qualità, è diventato anche un'etichetta di prodotti di cui discutono nel proprio territorio di la Cuneo. Un packaging elegante, quasi medievale, accostata alla la base. Questo vino è un bianco di eccellente bouquet, con richiami di pesca e ananas e un gusto deciso nella legge di territorio di provenienza".

IDEALE CON:
Spigola saltata su crema di patate e avocado (pag. 152)

PRIMO
TERZA BIRRA BIRRA AMERATA
"In un anno scatenare questo vino del Gruppo Sipi, perché la terra nera o rosa diventa un'etichetta rappresentativa del territorio di Dente Algheri con cui scriverà il suo programma rappresentativo. La Dente Ammerata. A questo abbinamento un prodotto fresco di grande bouquet di provenienza. Facile da abbinare a molti piatti della cucina tradizionale del territorio".

IDEALE CON:
Spumante con zucca e patate (pag. 153)

