



Spaghettoni
con pomodoro datterino giallo
e riccioli di cacio barilotto

CON

Trentenare 2015
Paestum Igp Fiano
San Salvatore
Giungano (Sa)



Regione Campania
Uve Fiano
Prezzo 12-14 € (enoteca)
Formati 0,75 l
Alcol 13%

Consigliato da...

Gianni Vanacore chef
Domenico Russo sommelier
L'angolo di Grangusto - Napoli

È il ristorante gastronomico nell'Enoteca di Grangusto a Napoli: 25 coperti in tutto in una cornice di bottiglie. Un "angolo" raccolto, che punta su una ampissima carta dei vini, forse tra le più vaste e varie a livello nazionale: duemila etichette tra nazionali ed estere con oltre 150 proposte di Champagne.

I sapori
Lo spaghettoni è quello della selezione Gentile - cottura 15/17 minuti - mentre il condimento è un mix di sensazioni dato dalla dolcezza del datterino giallo e dalla freschezza del cacio Barilotto, formaggio di bufala lavorato con latte crudo, che esalta gli aromi del piatto con la sua sapidità dandogli inoltre uniformità.

Il vino
Giallo paglierino con riflessi verdognoli è un Fiano in tutto e per tutto (anche se prodotto fuori dalla zona Docg) fermentato e affinato solo in acciaio (così da preservarne gli aromi varietali). Al naso spiccano profumi di pera, rosa, mandorla e miele. Molto elegante, nell'insieme è fresco, nervoso con una piacevole vena salina che gli dona carattere.

I nostri consigli
Un bianco da sposare a piatti marinari non troppo elaborati. Perfetto coi primi di mare in bianco e con pesci e molluschi alla griglia e al forno accompagnate da salse fresche e leggere.

"Tris di primi" d'eccezione, ecco i vini giusti

PASTA SECCA, RISO E PASTA RIPIENA, TUTTI NATURALMENTE DI ALTISSIMO LIVELLO. LE ETICHETTE ADATTE? DIMENSIONI ANCHE DI CONDIMENTI E RIBINI

Spaghettoni
con pomodoro datterino giallo e riccioli di cacio barilotto

CON
Trentenare 2015
Paestum Igp Fiano
San Salvatore
Giungano (Sa)

Consigliato da...
Gianni Vanacore chef
Domenico Russo sommelier
L'angolo di Grangusto - Napoli

Risa Acquella
con latte, olio e brisignella, marinata con olio di oliva e parmigiano reggiano

CON
Cavourstraner 2015
Mla Ahrer (De)
(enotea di Terles - Terles (S))

Consigliato da...
Federico Chignola patron
La veranda - Casa degli spiriti
Cortina (Tn)

Minestrone
Giallo paglierino con riflessi verdognoli è un Fiano in tutto e per tutto (anche se prodotto fuori dalla zona Docg) fermentato e affinato solo in acciaio (così da preservarne gli aromi varietali). Al naso spiccano profumi di pera, rosa, mandorla e miele. Molto elegante, nell'insieme è fresco, nervoso con una piacevole vena salina che gli dona carattere.

Consigliato da...
Federico Chignola patron
La veranda - Casa degli spiriti
Cortina (Tn)