

CARTA DEGLI

ABBINAMENTI

PER ACCOMPAGNARE I PIATTI DEL NOSTRO RICETTARIO a cura di VALENTINA VERCELLI



Focaccia pag. 48
Ghiaccioli di riso pag. 53
Non c'è modo migliore di iniziare un pranzo che con un calice di **Prosecco Superiore. L'Extra Dry Cuvée 1926 di Valdo** è un passe-partout per i piatti speziati, zafferano compreso. **10 euro.** valdo.com



Paccheri pag. 53
Un bianco d'annata, con l'acidità ancora viva sta bene con i primi di pesce saporiti. Provate il **Sicilia Grillo 2020 di Baglio di Pianetto** che sa di agrumi e di macchia mediterranea e ha un buon rapporto tra la qualità e il prezzo. **8,50 euro.** bagliodipianetto.it



Kebab di spada pag. 57
Giocando tra il pop e lo chic, abbinare il nostro kebab con un Franciacorta millesimato, accattivante e un po' snob. Il **Brut CruPerdu 2014 di Castello Bonomi** è sapido e appagante. **35 euro.** castellobonomi.it



Uova con latte di cocco pag. 64
Le uova vanno d'accordo con la birra, a patto che sia di buona struttura, come una **belgian golden strong ale**. Ancora meglio se è la **Chimay 150**, che ha profumi di agrumi e coriandolo. Anche al super, da settembre. **3,30 euro.** chimay.com



Ratatouille pag. 48
Cubi di manzo pag. 64
Fate come nel famoso film d'animazione e abbinare alla ratatouille un rosso a base di cabernet e merlot, che sta bene anche con le carni rosse. **Le Zalte 2018 di Sincette** è elegante e molto scorrevole. **34 euro.** sincette.it



Tagliatelle pag. 53
Per smorzare l'acidità del pomodoro e valorizzare il delicato granchio ci vuole un rosato. A noi piace il **Cerasuolo d'Abruzzo Apollo 2020 di Ausonia** per la scorrevolezza e la produzione rispettosa dell'ambiente. **12,50 euro.** ausoniawines.com



Gazpacho verde pag. 60
Per un piatto così leggero e vegetale stappate una birra chiara e leggera dall'aroma erbaceo, come l'**Ambita di 32 Via dei Birrai**: ci piace perché tutti gli ingredienti, dall'orzo al luppolo, sono italiani. **9,50 euro.** 32viadeibirrai.it



Zucchine-bomba con polpettine pag. 64
Giusti sia per la carne e sia per la verdura sono i rossi giovani, di solito gentili e leggeri, come il **Bardolino del lago di Garda. Il La Doria 2020 di Bolla** è fruttato, agile e pepato. **6,50 euro.** gruppooitalianovini.it



Carpaccio con insalata pag. 49
Un Metodo Classico rosato da pinot nero ha la giusta struttura per accompagnare la carne cruda. Il **Cruasé Brut 2015 di Torre degli Alberi** nasce in Oltrepò, è speziato e molto godibile. **17 euro.** torredeglialberi.it



Spigola ai sali colorati pag. 57
La piacevole sapidità del pesce si esalta con un bianco di pari caratteristiche. Il **Riviera del Garda Classico Bianco Gioia 2019 di Conti Thun** è un mix di riesling e incrocio Manzoni minerale e agrumato. **16 euro.** contithun.com



Parmigiana nella melanzana pag. 60
Melanzane e pomodori chiamano il sole del Sud, anche nel bicchiere. Il **Rosammuri 2019 di Rapitalà** è un rosato siciliano invogliante e profumato, ideale con le verdure dell'estate. **8,50 euro.** gruppooitalianovini.it



Crostata con mango e kiwi pag. 68
Deliziatevi con un passito da servire fresco: l'**Erbaluce di Caluso Passito Venanzia 2013 di La Masera** ha gli stessi profumi di limone della crema e si armonizza con la frutta esotica. **28 euro.** lamasera.it



Torta salata nera pag. 49
La nostra scenografica ricetta si merita un vino che incanta sempre tutti, come l'**Alto Adige Terlano Vorberg Riserva 2018 di Cantina Terlano**, un Pinot Bianco sfaccettato e minerale. **28 euro.** cantina-terlano.com



Sarde con limone pag. 57
Vogliono un bianco fresco e agrumato, ma di carattere. Quale può avere più grinta di un vino che nasce da un vulcano? Provate l'**Etna Bianco Cavanera Ripa di Scoriavacca 2018 di Firriato**, salino e profumato di ginestre. **19 euro.** firriato.it



Tris di cipolline pag. 60
Con il sapore dolce e affumicato della ricetta scegliete un bianco fruttato e minerale. Il **Maremma Toscana Vermentino 2020 di Tenuta Moraia** ha un grado alcolico contenuto e un gusto tropicale. **12,50 euro.** piccini1882.it



Sandwich tricolore pag. 68
Bavarese ai lamponi pag. 68
Ai dolci con i frutti di bosco si adatta un vino dello stesso colore e con gli stessi profumi: rosso, fresco, dolce e frizzante, come l'ottimo **Brachetto d'Acqui 2020 di Braidia**. Anche al super. **10 euro.** braidia.it