Selezioni di vini e abbinamenti

FRANCIACORTA BRUT BLANC DE NOIR S.A. -89-

MajoliniVia Manzoni, 3 - Loc. Valle

25050 Ome (BS) - 030 6527378

Bianco Spumante Docg - Pinot Nero 100% - 12,5% - € 34

Paglierino luminoso percorso da perlage sottile e continuo. Tostato, di carattere, dolce e intenso all'olfatto nel declinare aromi di biscotti, agrumi canditi, ananas, mandorle pralinate e una lunga scia minerale. Nerbo, freschezza e sapidità all'assaggio, struttura adeguata e una mineralità di fondo che esalta gli altri profumi, sempre coerenti con la via diretta. 2 anni sui lieviti. Sgombro al forno con olive e pomodorini.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE -86-

EXTRA DRY DIRUPO 2012

Andreola Via Cal Longa, 52 - 31010 Col San Martino (TV)

Bianco Spumante Docg

Glera 90%, Bianchetta 5%, Perera 5% - 11% - € 9,50

Lucente e pallido il paglierino di un calice attraversato da una carbonica fine e copiosa. Intenso, fragrante di fiori bianchi, pere, felce, mandorle fresche e mele renette. Vivace il sorso: fresco, morbido, di buon equilibrio, sottilmente sapido e lungamente fruttato. Finale appena minerale. Metodo Charmat.
Accostamento: spaghetti con zucchine e gamberi rossi.

GRECO DI TUFO TERRE DEGLI ANGELI 2012 -87-

Terredora Via Serra

83030 Montefusco (AV) - 0825 968215

Bianco Docg - Greco 100% - 13,5% - € 10

Dorato, luminoso e piacevole sin dal colore che anticipa sentori di fiori di campo, ginestre, fieno, agrumi dolci, pesche e una delicata ma lunga scia minerale, a tratti salina. Assaggio dissetante, fresco, dinamico, di buon corpo, dalla sapidità cristallina e retrolfatto in linea con i sentori della via diretta. Finale minerale. Acciaio.
Accostamento: paccheri al ragù bianco di pezzogna.

SOAVE CLASSICO CARNIGA 2010 -88-

Cantina del CastelloCorte Pittora, 5

37038 Soave (VR) - 045 7680093

Bianco Doc - Garganega 80%, Trebbiano di Soave 20%

13,5% - € 13

Oro di grande luminosità. Il tratto aromatico è elegante e ampio nel disegnare un paesaggio di profumi mediterranei e tropicali: ananas, lime, pesche, melone bianco e poi ancora lavanda, iodio e mineralità saline. Morbidezza in primo piano al sorso, corpo, freschezza e tanta sapidità. Goloso e lungo nel precorrere gli aromi del naso in perfetta corrispondenza. Un anno in acciaio sui propri lieviti e poi bottiglia. Accostamento: filetti di cernia in crosta di patate al rosmarino.

Autore: Tommaso Aniballi