

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario a cura di VALENTINA VERCELLI



**Panzerotti pag. 41
Cipolle
caramellate pag. 51**

Un mix di vitigni bianchi e rossi dà vita a questo rosato che è un inno alla primavera. Fresco e profumato, l'**11 Minutes 2019 di Pasqua** è ideale per gli aperitivi e per i piatti di verdure. **14 euro.** pasqua.it



**Risotto con le
nespole e branzino
agli agrumi pag. 45**

Per valorizzare un risotto di mare così delicato scegliete un **Franciacorta Brut** morbido e fruttato come la **Cuvée 22 di Castello Bonomi** a base di Chardonnay. **27 euro.** castellobonomi.it



**Orata in crosta
pag. 49**

Il finocchietto e il limone della «crosta» sono in sintonia con un **Verdicchio** dei Castelli di Jesi Classico Superiore. Il **Villa Torre 2018 di Tenuta di Tavnignano** è succoso e molto tipico. **12 euro.** tenutaditavnignano.it



**Costolette
di maiale pag. 54**

I rossi **Valtellina Superiore** stanno bene con le bistecche impanate e con la frutta secca. Provate il **Grumello Rocca dei Piro Riserva 2015 di Arpepe**, che si esprime con eleganza leggiadra. **31 euro.** arpepe.com



**Fritto di
calamaretti spillo
pag. 42**

Con questo fritto il bianco deve essere giovane e leggero. Noi l'abbiamo trovato nelle Marche, dove nasce il **Passerina La Ferola 2019 di Costadoro**, fragrante e biologico. **5 euro.** vinicostadoro.it



**Ravioli di gamberi
pag. 46**

Il gusto minerale di un **Etna Bianco** si accorda con la nota dolce dei gamberi e quella salata della colatura. Il **De Aetna 2018 di Terra Costantino** ha una freschezza molto accattivante. **18 euro.** terracostantino.it



**Frutta e ortaggi
con emulsione
di soia pag. 51**

Una **birra chiara** è una scelta interessante con i piatti vegetariani. Ancora di più se, come la **Filare del Birrifico Pasturana**, acidula e fruttata, è aromatizzata con mosto di Cortese di Gavi. **8 euro.** birrapasturana.it



**Cubotti di tacchino
in agrodolce
pag. 55**

Il sapore agrodolce di questo piatto è in sintonia con vini bianchi aromatici, come il **Gewürztraminer**. Il **Mastri Vernacoli 2018 di Cavit** nasce sulle colline trentine e sa di spezie e di fiori. **8 euro.** cavit.it



**Pizzette di sfoglia
pag. 43**

Se sulle pizzette c'è la mortadella, stappate senza esitare un **Lambrusco di Sorbara**: il **Rimosso 2019 di Cantina della Volta** profuma di piccoli frutti rossi e ha un finale sapido. **13 euro.** cantinadellavolta.com



**Filetti di gallinella
pag. 47**

Una **birra di frumento** sta bene con i secondi di pesce e di verdure. Gradevole la **Picus del Birrifico 61 Cento** con la sua schiuma cremosa e un gusto fresco e dissetante. **8 euro.** birrificio61cento.beer



**Insalata di cetrioli,
finocchi al burro
e peperoni pag. 52**

Con verdure cotte e crude si accorda un **Prosecco Superiore di Valdobbiadene**: per noi è il **Rive di Colbertaldo Brut 2019 di Maschio dei Cavalieri**. **20 euro.** maschiodeicavalieri.com



**Biscotti morbidi
pag. 57 Torta
all'orzo pag. 58**

Serve un vino dolce, equilibrato e non troppo alcolico, come il **Moscadello di Montalcino 2018 di Capanna**, aromatico e mai stucchevole. **12 euro.** capanna.montalcino.com



**Linguine alla
«carbonara
vignarola» pag. 45**

Un **Sauvignon** è il bianco per i primi con ortaggi verdi. Il **2018 di Monviert**, che nasce sui Colli Orientali del Friuli, ci piace per i profumi di erbe aromatiche e pompelmo. **18 euro.** monviert.com



**Rotolini
di sogliola pag. 48**

Optate per un **Franciacorta Pas Dosé Rosé** per le ricette di pesce e crostacei con frutta e verdura. Il **Parosé 2015 di Mosnel** è un Pinot Nero con una quota di Chardonnay, complesso ed elegante. **42 euro.** mosnel.com



**Arrosto tiepido
pag. 53**

È un abbinamento all'insegna della regionalità quello con il rosso **Verduo Pelaverga**. Lo **Speziale 2019 di Fratelli Alessandria** è tra i migliori per la sua bevibilità unica. **13 euro.** fratellialessandria.it



Millefoglie pag. 59

È un **Moscato d'Asti** la scelta ideale per la freschezza di questo dolce. Il **Fiocco di Vite 2019 di Tosso** è profumato e attraente anche per il rapporto tra la soddisfazione e il prezzo. **5,50 euro.** tosso.it