

[RSS](https://www.lucianopignataro.it/feed/) (<https://www.lucianopignataro.it/feed/>) [Facebook](https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892) (<https://www.facebook.com/pages/Luciano-Pignataro-Wine-Blog/120006484695892>) [YouTube](https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/)

[YouTube](https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/) (<https://www.youtube.com/user/LucianoPignataro/>) [Twitter](https://twitter.com/lucianopignataro) (<https://twitter.com/lucianopignataro>) [Instagram](https://www.instagram.com/luciano_pignataro/)

[Instagram](https://www.instagram.com/luciano_pignataro/) ([https://www.instagram.com/luciano\\_pignataro/](https://www.instagram.com/luciano_pignataro/)) [LinkedIn](https://www.linkedin.com/in/luciano-pignataro-b7338229/) (<https://www.linkedin.com/in/luciano-pignataro-b7338229/>)

AMAZON ([HTTPS://AMZN.TO/3A9ZND0](https://amzn.to/3A9ZND0))



## Dieci vini italiani per la pizza margherita

13/9/2020

2.6 MILA



(<https://www.lucianopignataro.it/a/dieci-vini-italiani-per-la-pizza-margherita/178488/?pdf=178488>)

Condividi

Mi piace 423

Tweet

Condividi



Vino e pizza margherita

### di Adele Elisabetta Granieri

Soltanto pomodoro, mozzarella e basilico. La mano dei pizzaioli migliori si riconosce proprio da questa pizza: solo i più capaci riusciranno ad armonizzare ingredienti semplici con un impasto gustoso, dalla giusta consistenza e cotto alla perfezione. Ma che vino si abbina alla Margherita? Il pomodoro si traduce in una certa tendenza acida, che non

deve essere ulteriormente accentuata dal vino, ma nemmeno soffocata con espressioni troppo cariche di alcol o tannini, di conseguenza sono da evitare sia bianchi troppo taglianti che rossi troppo corposi e tannici e prediligere piuttosto rossi delicati, da servire rigorosamente freschi, e rosati decisi e di carattere.

Ecco dieci etichette italiane che fanno da accompagnamento perfetto:

- **Burlotto, Pelaverga di Verduno:** un antico vitigno autoctono piemontese, la cui produzione è molto limitata, ma la cui popolarità è in continua ascesa. Un vino dai profumi di fragolina e ribes, con un leggero tocco pepato ed un sorso fresco e succoso.



Pelaverga Burlotto

- **Cantina della Volta, Lambrusco di Sorbara "Rimosso":** è la versione più semplice e immediata dei vini di Christian Bellei, perfetta sulla pizza. Un Lambrusco dalla spuma fine e generosa, in cui le note di piccoli frutti rossi e i delicati accenni erbacei emergono da un profilo fresco e sapido, di buona persistenza.



Vino e pizza margherita

- **Zucchi, Lambrusco di Sorbara "Rito"**: a San Lorenzo, nel cuore della campagna modenese, la famiglia Zucchi produce Lambrusco da 50 anni. "Rito" ha un bel colore corallo intenso, un bouquet di fiori di biancospino, ribes e lampone e un sorso goloso e dissetante
- **Ampeleia, "Unlitro"**: dalla costa toscana, un blend di alicante, carignano e alicante bouschet dai profumi di amarena, foglie di fico e macchia mediterranea, con un sorso tanto succoso da dover essere proposto nel formato da un litro