

carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario

a cura di VALENTINA VERCELLI

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Sandwich con salmone pag. 44

Un **Metodo Classico Rosé**, fresco e fruttato, accompagna bene questi sandwich, soprattutto se ha la bevibilità travolgente del **Per Franco 2015** di **Bergianti**, a base di uva lambrusco salamino. **12 euro**. terrevive.net



Rigatoni pag. 49 Fantasia di verdure pag. 56

I toni erbacei di un **Sauvignon dell'Alto Adige** sposano legumi, verdure e crostacei. Il **Quintessenz 2016** di **Cantina Kaltern**, raffinato e sapido, è tra i migliori della regione. **25 euro**. kellereikaltern.com



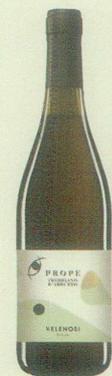
Ceviche di ricciola pag. 53

Un rosato del Sud, morbido e bilanciato, è perfetto con il ceviche di pesce. A noi è piaciuto l'abbinamento con il **Castel del Monte Bombino Nero Colombaio 2017** di **Conte Spagnoletti Zeuli**. **13 euro**. contespagnolettizeuli.it



Coniglio in tegame pag. 59

D'estate, si può anche scegliere un bianco per le carni delicate. A patto che sia di buona struttura, come il **Criseo 2016** di **Guado al Melo**, che nasce a **Bolgheri** da un mix di uve, tra cui spicca il vermentino. **21 euro**. guadalmelo.it



Gamberi con le pesche pag. 46

Un **Trebbiano d'Abruzzo**, che profuma di pesche e fiori bianchi, è la scelta azzeccata per questo piatto. E meglio se, come il **Prope 2017** di **Velenosi**, ha un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo. **8 euro**. velenosivini.com



Gnocchetti alle ortiche pag. 51

Ci vuole un bianco delicato, con profumi di fiori e di erbe, per questi gnocchetti. Una buona scelta è il **Müller Thurgau San Lorenz 2017** di **Bellaveder**, che nasce a 600 metri, in **Trentino**. **11 euro**. bellaveder.it



Tiepido di mare pag. 54 – Insalata di zucchine pag. 58

Qui serve un bianco delicato e fresco, come il **Langhe Favorita 2017** dei **Fratelli Alessandria**, da una varietà di uva locale, che piaceva alla regina Margherita di Savoia. **11 euro**. fratellialessandria.it



Agnello in crosta pag. 61

Un rosso che riesce a coniugare bevibilità ed eleganza, come il **Pinot Nero 2015** prodotto da **Ferruccio Carlotto** in **Alto Adige**, è il compagno migliore per le nostre costine d'agnello. **25 euro**. Tel. 0471810407



Bruschette con chutney di mango pag. 47

Gli accenti agrumati e tropicali di una birra **Double Ipa**, come quella prodotta da **Canediguerra**, valorizzano il carattere etnico della ricetta. **5 euro la bottiglia da 33 cl**. canediguerra.com



King crab alla catalana pag. 52

Le note sapide e sferzanti di un **Fiano di Avellino** creano un piacevole contrasto con la tendenza dolce della polpa di granchio. Da provare è il **2017** di **Cantina Sanpaolo**, tipico ed elegante. **11 euro**. claudioquarta.it



Crostata di pomodori pag. 55

Una birra leggera e dissetante è perfetta con la nostra torta salata. La **Pacific Ipa Zona Cesarini** di **Toccalmatto** ci è piaciuta per i suoi freschi sentori di frutta tropicale. **4,80 euro la bottiglia da 33 cl**. birratoccalmatto.com



Bignè croccanti con mousse di fragoline pag. 62

Gli spiccati profumi floreali e fruttati di uno **spumante dolce** da uve **moscatello selvatico** si fondono a meraviglia con i nostri bignè. Il **2015** di **L'Archetipo** è «naturale» e beverino. **13 euro**. larchetipo.it



Cuscus pag. 49 Linguine con vongole pag. 51

Un **Vermentino 2017** di **Sardegna** è perfetto con i primi con verdure e conchiglie. Il nostro, piacevole e territoriale, arriva dalla nuova cantina della giovane **Antonella Corda**. **14,50 euro**. antonellacorda.it



Filetto di dentice pag. 52 – Frittatine con pesto pag. 61

Un bianco ligure fruttato e minerale, come il **Vermentino 2017** di **Maria Donata Bianchi**, è il giusto compagno di piatti a base di pesto e di un pesce nobile come il dentice. **15 euro**. aziendaagricolabianchi.it



Torta di melanzane pag. 57

Un rosato fruttato e sapido, che profuma di mare, accompagna questa torta ricca di sapori del Sud. Ha tutte le caratteristiche necessarie il **Cirò Rosato 2017** di **Librandi**. **7 euro**. librandi.it



Torta di pesche e amaretti pag. 62

Un passito da uve albana, con profumi di rose e pesca, è azzeccato con questa torta. Da provare l'**Innamorato 2010**, prodotto da **Podere Morini** in **Romagna**. **21 euro**. poderimorini.com