



Buon vino non mente

Le etichette del mese e le proposte di abbinamento con piatti di stagione

di Guido Montaldo

Bolliti che passione!

L'inverno preannuncia il suo arrivo, con il suo sospiro freddo, umido, che sa di nebbia. Dalla tradizione riemerge la pantagruelica consuetudine del carrello.

1. **VILLA CIALDINI LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO** doc CHIARLI. Spuma fine ed evanescente, di spiccata corposità. Ottimo con i tagli più intriganti del bollito misto italiano.
2. **LECLISSE - LAMBRUSCO DI SORBARA** doc "CRU" PALTRINIERI. Spuma brillante e rubino. Bouquet di rose e lamponi, sapido e goloso con cotecchini, salami e zamponi.



Arrosti di vino

"Con il vino sopraffino viene meglio l'arrostino". Uno dei piatti più apprezzati nei pranzi in famiglia, è l'arrosti. Certo, meglio se abbinato al vino adeguato.

ARELE igt DELLEVEZIE TOMMASI. Arele sono i luoghi dove per mesi appassiscono le uve autoctone e internazionali della Valpolicella. Accompagna idealmente gli arrostiti di manzo e maiale.



€9

MALIA igt SALENTO ROSSO DUCA CARLO GUARINI

Malvasia nera biologico che già nel 1890 si produceva in azienda. Intenso, fruttato speziato e aromatico.

€10

Timballi à gogo

Dentro c'è tutto: riso o pasta, carne, verdure, uova, formaggio... il comune denominatore? Stupire gli amici con una soluzione che sostituisca un intero pranzo.

46 NOVECENTO CORTE DEL POGGIO IL MANTOVANO CANTINA DI CARPI E SORBARA. Bellissima spuma profumata di viole e rose. Rinfrescante al palato, ottimo con timballo di maccheroni al forno.



€5

ARES PRIMITIVO CABERNET SAUVIGNON PUGLIA igt MASSERIA SURANI. Molto versatile, indimenticabili fruttati e piacevole beva. Da provare con timballo di riso alla siciliana.

Controcorrente

Spesso cucinato assieme alla pasta, oppure servito come secondo e cotto al forno, il salmone richiede un giusto contributo a livello enologico.

MALVASIA NERA MALIA ROSA BIOLOGICO DUCA CARLO GUARINI Un vino raro, con profumi delicati ed eleganti, rosa cipolla, con tipici sentori di frutta. Morbido con salmone all'aneto.



€9

ARTHEMIS FIANO IGT PUGLIA MASSERIA SURANI. Giallo, floreale e aromatico, con sentori di frutta tropicale e molto grasso, quasi suuntuoso. Con salmone al forno.

Orto power

Spadellare assieme a cavolo nero, radicchio rosso, e altre verdure a foglia larga. Un toccasana per l'inverno che incombe.

CAMPO DI MARE ROSATO NEGROAMARO DUCA CARLO GUARINI. Vino biologico rubino chiaro, intenso di frutta rossa e toni minerali, al palato è fresco, ottimo con verdure spadellate o alla griglia.



€9

BIANCO igt PUGLIA DA UVE MINUTOLO BIO POLVANERA. Giallo paglierino, profumi intensi e fini di bergamotto, frutta esotica, palato delicatamente aromatico. Insalata di radicchio rosso con gamberi.