



Brindisi per ogni occasione

Le etichette da abbinare ai piatti del mese

di Guido Montaldo

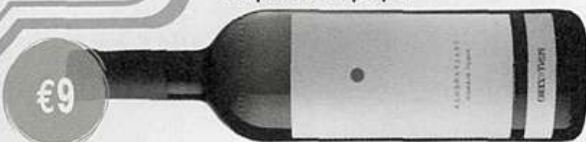
Comunione a buffet

Una festa della comunione (o della cresima) che si rispetti pretende ricchi antipasti soprattutto a base di pesce, data anche la stagione, come si suol dire leggeri, ma gustosi.

TRASPARENZA PINOT BIANCO igp
VENETO PUNTOZERO

Fiori, frutta e sensazioni minerali per un vino salato e fresco, ideale con insalata di riso alla pescatora e carpaccio di polpo.

€9



PINOT DI PINOT ROSÉ GANCIA

Fresco, fruttato con sfumature di lamponi e fragoline. Sapido e persistente, va a nozze con involtini di pesce spada e mousse di tonno.

€5



Roma Capoccia

Una gita ideale a Roma e dintorni con piatti tipici locali, "pancia mia fatti capanna". I piatti della cucina romana sono tra i più gustosi al mondo.

IL LECCINO CHIANTI SUPERIORE
docg **LA LECCIA**

Fresco, fruttato, evidenti le note di lampone, prugna e delicati sentori speziati di pepe nero, speciale con i tortiglioni alla carbonara.



€9,90



€6

CORVINA VERONESE igt **CANTINA VALPANTENA**

Piacevole alla beva, è strutturato e profumato, con tannini dolci intriganti per accompagnare i salimbocca alla romana.

Km 0

Spesso, il sapore più autentico è racchiuso in piatti essenziali, cotti in modo semplice e genuino, e abbinati a verdure e ortaggi di stagione.

"ROSALIA" PROSECCO TREVISO doc EXTRA dry **GIUSTI**. Dalla spuma evanescente ai profumi intensi e fruttati, delicato con crema di pisellini al caprino e pepe rosa.



€6,50



€9

RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI DEL FRIULI ZORZETTIG doc. Profumi floreali, fresco e asciutto, con una buona sapidità, goloso con seppie e carciofi spadellati.

Orsù, orzù!

Un vero e proprio boom dell'orzo, considerato il cereale più antico del mondo. Da sempre presente sulle tavole regionali, ci può far sbizzarrire in gustose ricette.



€8,50

DUE VENETO ROSSO igt **GIANNI TESSARI**. Belle note di ciliegia e piccoli frutti di bosco, speziato e vellutato, con tannini morbidi, goloso con orzotto con carciofi e salsiccia.

€8



€8

ROSÉ SPUMANTE brut **GIUSTI**

Delicati profumi floreali, tra cui petali di rosa e note di oleandro, sapore fresco, morbido, con orzotto gamberi e porcini.

Cara nonna

Nell'immaginario, le ricette della nonna sono tutte buone e genuine, dalla pasta tirata a mano condita con i sughi più gustosi, a secondi da leccarsi le dita.

T CUVÉE ROSÉ igt **DOLOMITI TRAMIN**. Delicato e gradevole, simbiosi di Lagrein, Merlot e Pinot nero, ha sapore fresco e stimolante. Intrigante con gomitolli di fettuccine ai tre pesti.



€9

CABERNET MACULAN. Asciutto e corposo, con tannini equilibrati, dà una giusta sensazione calda. Ottimo con la golosa tasca di vitello agli asparagi.

€8