



Terra o mare l'importante è brindare!

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


di Guido Montaldo

Acciughe...

...o alici che dir si voglia (da non confondere con le sarde): protagoniste di gustosi antipasti (fritti e no), di condimenti per primi super o di secondi irresistibili hanno (giustamente) conquistato la tavola di tutti i giorni.

VANEDDA BIANCO T. S. IGP BIOLOGICO CORTESE, 15 €. Racchiude il suo terroir, la corposità del Grillo, la mineralità del Cataratto, l'ampiezza del Fiano. Ricco di sfumature, una sapidità ben integrata.

DUE VENETO BIANCO IGT GIANNI TESSARI 9 €. vino ricco, elegante, di personalità: Garganega, Durella e Pinot grigio, esplosione di aromi al naso, palato gustoso e mai sazio.



Maggio

La ricchezza di verdure porta in tavola le primizie di stagione: fiori di zucca, piselli, fagiolini, sono protagonisti di antipasti gustosi, primi colorati e freschi contorni di stagione.

"ZEVERI" MÜLLER THURGAU TRENTO SUPERIORE DOC CAVIT 12 €. Grande con antipasti di verdure di stagione. Fresco e aromatico, colma l'attato di profumi di montagna.



ASOLO PROSECCO DOCCG A3 EXTRA BRUT LA TORDERA, € 9,90. Perlage fine con bollicine persistenti. Delicati sentori di fiori bianchi. Si ricorda per l'interessante equilibrio tra freschezza e un finale secco e asciutto.

Spaghetti e spaghettoni

Sono l'occasione perfetta per celebrare il matrimonio tra mare e terra in condimenti corposi, vedi per esempio l'incontro tra polpo 'nduja e pecorino... Un vino bianco? Meglio un rosato.

ROSATO TOSCANA IGT CASTELLO DI RADDA, 10 €. Sangiovese in purezza. Al naso piacevole e fresco, con sentori di fragola di bosco e rosa canina. Palato armonico e sapido.



ROSÈ TERRE SICILIANE IGT ROSA DI SANTA TRESA, 9,5 €. Biologico, 50% di Nero d'Avola e Frappato. Bouquet di piccoli frutti, palato elegante e suadente, con note di frutti rossi.

Tasche di carne

Si tratta di tagli di carne selezionati, come spinacino, campanello, lonza... e farciti nel modo più ricco e goloso.

MERLOT VENEZIA DOC CA' DI RAJO, 10 €. Piacevolissimo rosso rubino, dai profumi di ciliegie ben amalgamati ai frutti di bosco, con sentori intensi di spezie e cannella.



SANTA REPARATA CASTROCARO E TERRA DEL SOLE DOC POGGIO DELLA DOGANA 12 €. Biologico, è un rosso ben strutturato con aromi di frutto anche passito. Palato gustoso e ricco.

Fragole e fragoline

Colorate, dolci e succose, portano il bosco in tavola, soprattutto a fine pasto con dolci e gelati sono molto versatili. Ricette facili e velocissime e molte anche senza cottura.

TITTONI RIVE DI VIDOR DRY LA TORDERA 12 €. Bollicine minute e persistenti, dolci dagli amabili profumi di fiori bianchi e frutta matura. Congeniali con cestini di fragole e frutta.



ERIANTHE MOSCATO D'ASTI DOCCG ENRICO SERAFINO 9,50 €. Inconfondibile e aromatico, con aromi varietali tipici, come sentori di rose, gerani, agrumi ideale con un tiramisù alle fragole.