



news cucina

# Cibo e vino: gli abbinamenti perfetti

10 novembre 2021



di Valentina Vercelli redazione



STAMPA



Abbiamo scelto i piatti italiani più amati abbinando a ciascuno dieci bottiglie. Tra novità e grandi classici, in un crescendo di intensità e gusto, a voi la scelta dell'accostamento preferito

Abbiamo pensato per voi **8 abbinamenti di piatti tipici insieme a 10**

**etichette di vino per piatto:** dalle bolle, al rosso, dai più leggeri ai più strutturati. Non vi resta che provarli!

### Con la pizza

Dimenticate l'abbinamento con la birra. Con il vino, la pizza diventa più digeribile. Scegliete vini leggeri e con un'acidità contenuta, soprattutto se c'è il pomodoro. Vanno bene tutti, ma i rosati sono i più adatti, anche in versione bollicine.

1. **Leggero. Anche al super.** Chardonnay Frizzante Maschio. 3 euro, [cantinemaschio.com](http://cantinemaschio.com)
2. **Di tendenza. Novità.** Prosecco Treviso Brut Rosé Tor Sè Millesimato La Tordera. 9 euro, [latordera.it](http://latordera.it)
3. **Per una pizza gourmet. Novità.** Franciacorta Brut Grande Cuvée Rosé Alma Bellavista. 37 euro, [bellavistawine.it](http://bellavistawine.it)
4. **Da provare con le pizze di mare. Anche al super.** Toscana Vermentino 2020 Leonardo da Vinci. 10 euro, [leonardodavinci.it](http://leonardodavinci.it)
5. **Morbido.** Lugana Limne 2020 Tenuta Roveglia. 9,50 euro, [tenutaroveglia.com](http://tenutaroveglia.com)
6. **Sta bene con il basilico.** Friuli Colli Orientali Sauvignon 2020 Ermacora. 14 euro, [ermacora.it](http://ermacora.it)
7. **Delicato.** Rosanoire 2020 Cantrina. 12,50 euro, [cantrina.it](http://cantrina.it)
8. **Saporito.** Grayasusi Etichetta Rame 2020 Ceraudo. 15 euro, [ceraudo.it](http://ceraudo.it)
9. **Per la pizza con aggiunta di prosciutto o salsiccia.** Fresco di Masi Rosso 2020 Masi. 12 euro, [masi.it](http://masi.it)
10. **Di tradizione.** Penisola Sorrentina Gragnano Ottouve 2020 Salvatore Martusciello. 12 euro, [salvatoremartusciello.it](http://salvatoremartusciello.it)

### Con la carbonara

Irresistibile da mangiare, non semplice da fare (bene), difficile da abbinare, perché bisogna tenere conto di tanti gusti e consistenze: la dolcezza della pasta, la sapidità di guanciale e pecorino, l'untuosità dell'uovo, la nota speziata del pepe. I vini che funzionano meglio sono i bianchi un po' strutturati e con un sapore deciso. Bene anche le bollicine, che alleggeriscono e rinfrescano, e i rosati delicati. Se preferite il rosso, sceglietene uno giovane e leggero

1. **Minerale ed elegante. Novità.** Asolo Prosecco Superiore Brut FM333 Millesimato Montelvini. 14 euro, [montelvini.it](http://montelvini.it)
2. **Gustoso e disinvolto.** Prosecco Brut Rosé ViaVenti 2020 Masottina. 11 euro, [masottina.it](http://masottina.it)

3. **Aristocratico.** Perfetto con il guanciale (anche nel panino). Metodo

Classico Brut Rosé Excellor Arunda. 27 euro, [arundavivaldi.it](http://arundavivaldi.it)

4. **Di carattere.** Frascati Superiore 496 2020 De Sanctis. 10 euro, [frascati-wine.com](http://frascati-wine.com)

5. **Articolato** mix di friulano, chardonnay e malvasia. Novità. Collio

Riserva Luna di Ponca 2019 Borgo Conventi. 43 euro, [borgoconventi.it](http://borgoconventi.it)

6. **Vulcanico e macerato.** Pico 2019 La Bianca. 27 euro,

[angiolinomaule.com](http://angiolinomaule.com)

7. **Penetrante versione di un vitigno molto in voga.** Novità. Trentino

Superiore Pinot Grigio Musivum 2016 Mezzacorona. 50 euro,

[mezzacorona.it](http://mezzacorona.it)

8. **Uve corvina, trebbiano di Lugana e carménère per un rosato che**

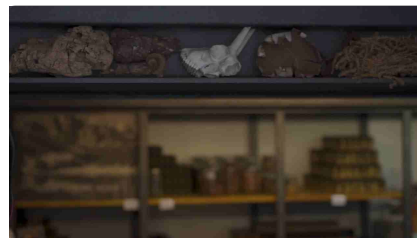
**sa invecchiare.** Novità. Y by 11 Minutes 2020 Pasqua. 23 euro, [pasqua.it](http://pasqua.it)

9. **Leggiadro e alpino.** Valle d'Aosta Gamay 2020 Grosjean. 9,50 euro,

[grosjeanvins.it](http://grosjeanvins.it)

10. **Pepato e succoso.** Cortona Syrah Castagnino 2019 Fabrizio Dionisio.

14 euro, [fabriziodionisio.it](http://fabriziodionisio.it)



#### Con il fritto misto

Irrinunciabili le bollicine, in versione bianca o rosa, a seconda dei tipi di pesce; morbide o secche, a seconda del gusto dei commensali (e della quantità di crostacei). Ma vanno bene anche i bianchi fermi giovani, meglio se un poco aromatici, specie se ci sono verdure dolci come la zucca.

1. **Morbido e aromatico.** Asti Extra Secco Arione. 14 euro, [arione.it](http://arione.it)

2. **Col fondo, per un sapore pieno.** Conegliano Valdobbiadene Brut

Nature Sui Lieviti 2020 Bianca Vigna. 14 euro, [biancavigna.it](http://biancavigna.it)

3. **Leggero e gastronomico.** Novità. Prosecco Rosé Brut Nature Clâr De

Lune Piera 1899. 18 euro, [piera1899.com](http://piera1899.com)

4. **Chardonnay in purezza, affinato a lungo, per le grandi occasioni.**

**Novità.** Franciacorta Extra Brut Franco Ziliani Riserva 2008 Berlucchi.

Prezzo su richiesta, [berlucchi.it](http://berlucchi.it)

5. **Una cuvée con il 90% di pinot nero, un inno alla grandezza dello**

**Champagne.** Champagne La Grande Dame 2012 Veuve Clicquot. Prezzo

su richiesta, [veuveclicquot.com](http://veuveclicquot.com)

6. **Tra i migliori bianchi per i fritti con verdure dolci.** Colli Piacentini

Malvasia Sorriso di Cielo 2020 La Tosa. 16 euro, [latosa.it](http://latosa.it)

7. **Profumatissimo e fresco.** Friuli Traminer 2020 Cantina Puiatti. 13

euro, [puiatti.com](http://puiatti.com)

8. **Naturale e saporito.** Trebbiano Spoletino Vigna Vecchia 2020

Collecapretta. 20 euro, [collecapretta.it](http://collecapretta.it)

9. **Vino di montagna capace di**

dialogare con il pesce di mare. Valle d'Aosta Petite Arvine 2019 Anselmet.

37 euro, [maisonanselmet.it](http://maisonanselmet.it)

10. **Eccellente con i gamberi, anche per il colore.** Etna Rosato 2020

Barone di Villagrande. 16 euro, [villagrande.it](http://villagrande.it)

### Con il bollito

La scelta tradizionale cade sui vini rossi, fermi e di buona struttura, o frizzanti della tradizione piemontese, lombarda ed emiliana. Ma vi proponiamo anche due grandi alternative per stupire gli ospiti con accostamenti meno scontati.

1. **Per una cena da applauso.** Champagne Rosé Extra Brut Grand

Vintage 2013 Moët & Chandon. Prezzo su richiesta, [moet.com](http://moet.com)

2. **Un macerato per un abbinamento fuori degli schemi.** Ribolla 2013

Gravner. 70 euro, [gravner.it](http://gravner.it)

3. **Spumeggiante e rinfrescante. Novità.** Lambrusco Ancestrale T.E.R.S.

2018 Venturini Baldini. 20 euro, [venturinibaldini.it](http://venturinibaldini.it)

4. **Bonarda frizzante, rustica e conviviale.** Da Cima a Fondo 2018

Andrea Picchioni. 17 euro, [picchioniandrea.it](http://picchioniandrea.it)

5. **Fresca e corposa, adatta anche ai sapori agrodolci.** Barbera d'Asti

2019 Cascina Cerutti 14,5%. 11 euro, [cascinacerutti.it](http://cascinacerutti.it)

6. Per fronteggiare generose aggiunte di salsa verde e rossa. Barbaresco

Sanadaive 2018 Marco e Vittorio Adriano. 24 euro, [adrianovini.it](http://adrianovini.it)

7. **Fedele alla tradizione, consigliato per un invito formale.** Barolo

Serra 2017 Giovanni Rosso. 75 euro, [giovanniroso.com](http://giovanniroso.com)

8. **Per chi ama i vini morbidi e fruttati. Novità.** Amarone della

Valpolicella Valpantena 2018 Bertani. 35 euro, [bertani.net](http://bertani.net)

9. **Così gustoso che non teme il confronto con la mostarda.** Capriano

del Colle 1884 Riserva 2016 San Michele. 19 euro, [sanmichelevini.it](http://sanmichelevini.it)

10. **Elegante e complesso.** Brunello di Montalcino Ripe al Convento 2015

Castelgiocondo Frescobaldi. 100 euro, [frescobaldi.com](http://frescobaldi.com)

### Con le lasagne al ragù

Qui i bianchi non ce la fanno. Serve un vino di media struttura, con una buona tannicità. I rossi sono la scelta migliore, ma chi non li ama può stappare un rosato potente, come quelli del Sud, o provare l'abbinamento con il Lambrusco di Sorbara.

1. **Si è aggiudicato il premio Rivelazione vino rosé dell'anno al**

**Concours Mondial de Bruxelles.** Cerasuolo d'Abruzzo 2020 Terzini. 11

euro, [cantinaterzini.it](http://cantinaterzini.it)

2. **Intrigante e vivace.** Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Rosé 2016

Cantina della Volta. 21 euro, [cantinadellavolta.com](http://cantinadellavolta.com)

3. **Gentile e scorrevolissimo.** Cerasuolo di Vittoria Classico 2019 Valle dell'Acate. 14 euro, [valledellacate.com](http://valledellacate.com)
4. **Dall'isola d'Elba, speziato e iodato,** da assaggiare a temperatura di cantina. Alicante Rosso Mediterraneo 2019 Tenuta delle Ripalte. 30 euro, [tenutadelleripalte.it](http://tenutadelleripalte.it)
5. **Un Sangiovese sapido e fresco.** Bizzarria Rosso 2018 Poggio Torselli. 23 euro, [poggiotorselli.it](http://poggiotorselli.it)
6. **Intramontabile per i primi di carne. Novità.** Chianti Classico Terziere di Tramontano 2019 Geografico Piccini 1882. 26 euro, [piccini1882.it](http://piccini1882.it)
7. **Con spiccato gusto fruttato, piace anche ai neofiti. Novità.** Ruchè di Castagnole Monferrato Castelletto di Montemagno Riserva 2019 Ferraris. 16,50 euro, [ferrarisagricola.com](http://ferrarisagricola.com)
8. Molto caratteristico, per gli amanti dei vini morbidi. Valpolicella Ripasso 2019 **Albino Armani**. 17 euro, [albinoarmani.com](http://albinoarmani.com)
9. **Ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.** Nero d'Avola 2018 Morgante. 9 euro, [morgantevini.it](http://morgantevini.it)
10. **La più nobile espressione del Sangiovese, per un'occasione speciale. Novità.** Brunello di Montalcino Vigna Marrucheto 2016 Banfi. 55 euro, [banfi.it](http://banfi.it)

#### Con l'orata al sale

La scelta si limita a vini bianchi e bollicine. Per rispettare la delicatezza del piatto, stappateli leggeri, giovani e magari provenienti da territori capaci di donare sapidità e mineralità.

1. **La sua amabilità crea un bel contrasto con il gusto marino del pesce. Novità.** Prosecco Extra Dry Viebulla. 9 euro, [viebulla.it](http://viebulla.it)
2. **Il lungo affinamento sui lieviti lo rende cremoso ed elegante. Novità.** Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut La Rivetta 120 Villa Sandi. 16 euro, [villasandi.it](http://villasandi.it)
3. **Leggero e tipico.** Romagna Trebbiano Bro' 2019 Noelia Ricci. 12,50 euro, [noeliaricci.it](http://noeliaricci.it)
4. **Agrumato e marino.** Chardonnay 2019 Kante. 22 euro, [kante.it](http://kante.it)
5. **Chardonnay, pinot bianco e pinot grigio da suoli vulcanici e agricoltura biologica. Novità.** Alto Adige Laven Bianco 2020 Cantina Bolzano. 14 euro, [kellereibozen.com](http://kellereibozen.com)
6. **Agile e fruttato.** Langhe Favorita 2020 Marco Porello. 9,50 euro, [porellovini.it](http://porellovini.it)
7. **Leggiadro e vulcanico.** Soave Monte Carbonare 2019 Suavia. 16 euro, [suavia.it](http://suavia.it)
8. **I fragranti profumi di erbe e fiori regalano qualcosa in più alla**

**ricetta. Novità.** Collio Friulano 2020 Conti Formentini. 14 euro,

[gruppoitalianovini.it](http://gruppoitalianovini.it)

**9. Da scoprire.** Pecorino Terre di Chieti 2018 Il Quercetto. 14 euro,

[ilquercetto.it](http://ilquercetto.it)

**10. Potente, senza perdere di eleganza e freschezza. Novità.**

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Castelfiora 2020 Tombolini. 26,50

euro, [tombolinivini.it](http://tombolinivini.it)

### Con la pasta al pesce

Le vongole amano i vini bianchi, le cozze preferiscono quelli rosati, ai crostacei piacciono entrambi, purché siano delicati. Se tra gli ingredienti c'è il pomodoro, privilegiate i vini più morbidi che acidi. Scegliendone uno che nasce vicino al mare non si sbaglia.

**1. Fragrante e disinvolto. Novità.** Tilio Dosaggio Zero Foss Marai. 15,50

euro, [fossmarai.com](http://fossmarai.com)

**2. Un mix di inzolia e catarratto, iodato come il mare delle Eolie.**

Salina Bianco 2020 Cantine Colosi. 10 euro, [cantinecolosi.it](http://cantinecolosi.it)

**3. Affina solo in acciaio per mantenere freschezza e semplicità.**

**Anche al super.** Chardonnay Libaio 2019 Ruffino. 9,50 euro, [ruffino.it](http://ruffino.it)

**4. Riesling, durella e garganega insieme per un vino minerale e**

**coinvolgente.** Agnobianco 2019 Masari. 12,50 euro, [masari.it](http://masari.it)

**5. Macerato del Carso,** sa di salsedine e si beve sui 15 °C. Vitovska 2018

Zidarich. 28 euro, [zidarich.it](http://zidarich.it)

**6. Ampio, vellutato e persistente.** Anche con la pasta al salmone. Pinot

bianco Anna 2019 Tiefenbrunner. 16 euro, [tiefenbrunner.com](http://tiefenbrunner.com)

**7. Un accostamento tra i più classici, con un vino profumato e**

**morbido.** Non servitelo troppo freddo (state sui 12 °C). Falanghina del

Sannio Sant'Agata dei Goti Vigna Segreta 2018 Mustilli. 19 euro,

[mustilli.com](http://mustilli.com)

**8. Vermentino sardo, strutturato e di carattere.** Non teme

l'abbinamento con sarde e bottarga. Novità. Galesa 2019 Cantina Mesa. 32

euro, [cantinamesa.com](http://cantinamesa.com)

**9. Leggero e fruttato. Anche al super.** Toscana Maremma Rosato La

Mora 2020 Cecchi. 7 euro, [cecchi.net](http://cecchi.net)

**10. Dal Salento, ha l'intensità giusta per i condimenti più saporiti.**

Negroamaro Rosato Rohesia 2020 Cantele. 10 euro, [cantele.it](http://cantele.it)

### Con il Roast-Beef

A qualcuno piace caldo, anche se la tradizione lo vorrebbe servito freddo.

Nel primo caso, vanno bene i rossi di buona struttura, che l'affinamento in legno rende capaci di tenere testa al sapore deciso della carne, nel secondo



caso si può scegliere un rosso più leggero e perfino osare l'abbinamento con uno Champagne Rosé.

1. **Per un pranzo in perfetto stile royal.** Champagne Cuvée Rosé Brut Laurent-Perrier. 80 euro, [cuveerose.com](http://cuveerose.com), [laurent-perrier.com](http://laurent-perrier.com)
2. **Biologico e non filtrato, ha un gusto erbaceo che rende il roast-beef delizioso.** Friuli Colli Orientali Cabernet Franc Frank 2019 Marco Sara. 20 euro, [marcosara.com](http://marcosara.com)
3. **Esemplare con la carne di manzo.** Chianti Classico Riserva 2018 Riecine. 45 euro, [riecine.it](http://riecine.it)
4. **Un grande rosso elegante dal Piemonte meno famoso.** Boca 2016 Le Piane. 58 euro, [bocapiane.com](http://bocapiane.com)
5. **Scelta di classe, con un ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.** Oltrepò Pavese Pinot Nero Giorgio Odero 2016 Frecciarossa. 29,50 euro, [frecciarossa.com](http://frecciarossa.com)
6. **Arriva dall'Umbria**, ed è stato premiato come il migliore rosso d'Italia. Torgiano Rosso Vigna Monticchio Riserva 2016 Lungarotti. 42 euro, [lungarotti.it](http://lungarotti.it)
7. **Uno dei vini bordolesi (taglio di merlot e cabernet) più famosi d'Italia**, quest'anno festeggia 50 anni. Per una ricorrenza. Fojaneghe 2015 Conti Bossi Fedrigotti. 21 euro, [masi.it](http://masi.it)
8. **Pieno e intenso, per gli amanti dei rossi senza spigoli.** Anche al super. Taurasi 2015 Feudi di San Gregorio. 18,50 euro, [feudi.it](http://feudi.it)
9. **Da un'annata strepitosa, una bottiglia per intenditori. Novità.** Brunello di Montalcino Riserva 2015 Carpineto. 77 euro, [carpineto.com](http://carpineto.com)
10. **Gran medaglia d'oro e Rivelazione Italia al Concours Mondial de Bruxelles:** un rosso da conoscere. Biferno Rosso Riserva Gironia 2013 Cantine Borgo di Colloredo. 21 euro, [borgodicolloredo.com](http://borgodicolloredo.com)

#cincinici

abbinamenti

cibo

ricette tradizionali

vino

## hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato