



HOME • CIBO E VINO: 10 ABBINAMENTI PER NON SBAGLIARE

FOCUS
ON:

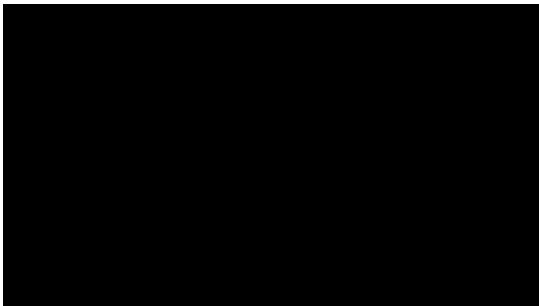
1 L'oroscopo del giorno	2 Tagli di	3 Moda Primavera	4 Spose e matrimoni	5 Podcast	6 Newslett	7 Mindfuln	8 Sfilate Autunno
-------------------------	------------	------------------	---------------------	-----------	------------	------------	-------------------

30 LUGLIO 2023 • LIFESTYLE VIDEO

Cibo e vino: 10 abbinamenti per non sbagliare

Cosa c'è di meglio di un buon piatto coniugato al vino perfetto? Ecco dieci abbinamenti per cene e pranzi speciali

di ELEONORA GIOVINAZZO. TESTI SIMONETTA LI PIRA



Vino e cibo. Un'accoppiata che, se giocata bene, può essere davvero vincente. Ecco allora **10 abbinamenti** perfetti per le serate estive.

Dom Pérignon Vintage Rosé 2009

Champagne d'altissimo rango, 12 anni di trasformazione in cantina. Fresco e rotondo, voluttuoso e minerale. Potente, ma al palato una carezza. Osate con prosciutto iberico, pane & olio.

LEGGI ANCHE

› **Vino rosso e benefici sul cuore: le novità in studio al Negrar di Verona**

Y by 11 Minutes Rosé Igt bio Pasqua

Armonia degli opposti: è fresco e complesso; al palato, con note fruttate ma cremoso. Nasce da Corvina e Trebbiano di Lugana, vitigni autoctoni delle Tre Venezie, e Carmenère. Ok con i secondi di pesce.

La Grande Dame 2015 Veuve Clicquot

Raffinato, solare. Omaggio a Madame Clicquot, Pinot noir al 90 per cento, questo champagne millesimato, “vestito” a colori dall’artista Paola Paronetto, profuma di lillà, mele granny smith, pompelmo. Ostriche? Sì!

Rosé Cesarini Sforza 1673 Trentodoc

Bollicine di montagna dal perlage finissimo e persistente. Al naso, sentori di more e mirtillo e una nota di fragola nel finale. Al palato, note di rosa canina, ciliegia matura e marzapane. In abbinata con il sushi.

Fresco di Masi Rosso Igt 2022

Bio, giovane e vivace, con bottiglia design (firmata Piero Lissoni). Al naso, spicca la nota “veronese” di ciliegia. Al palato, la fresca acidità e il basso tenore alcolico. Va servito fresco. Anche con la pizza.

LEGGI ANCHE

> 16 vini bianchi per andare incontro all'estate**Animatnea Animalucente Etna Bianco Doc**

Fuoco e aria. Il fascino primordiale del vulcano in questo bianco delicato e morbido, ma di carattere come la terra siciliana in cui nasce. Profuma di ginestra e agrumi canditi. Compagna ideale, la grigliata di pesce.

Cadelvento Venturini Baldini

Uve Spergola e Metodo Charmat per questo spumante brut Colli di Scandiano e Canossa Dop dal profumo delicato, con note di lemongrass e pera, sapido e persistente al palato. Giusto con tartare di pesce.

Rocca dei Forti Ribolla Gialla Millesimato

Spumante brut che parla di Nord Est, delle colline intorno a Rosazzo (Udine). Sapido, fresco ed equilibrato, con note di cedro verde. Provatelo con i frutti di mare.

Corvara Pinot Grigio Albino Armani

Le escursioni termiche e il vento rendono la parte sud della Valdadige una zona speciale per il Pinot Grigio. Questo è giallo paglierino, con note di lime, menta, salvia. In bocca è fresco e intenso. Sì con la pasta estiva.

LEGGI ANCHE

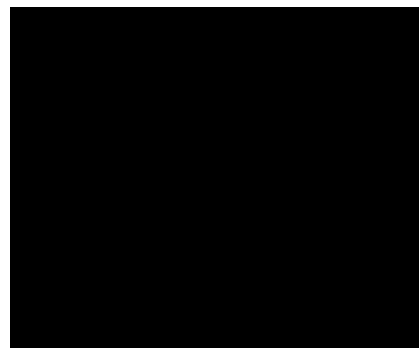
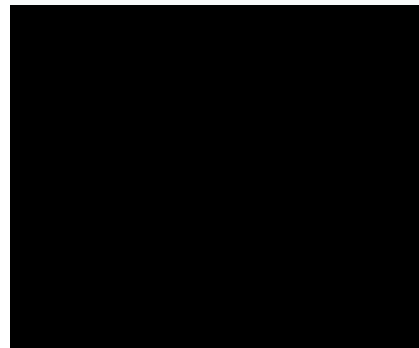
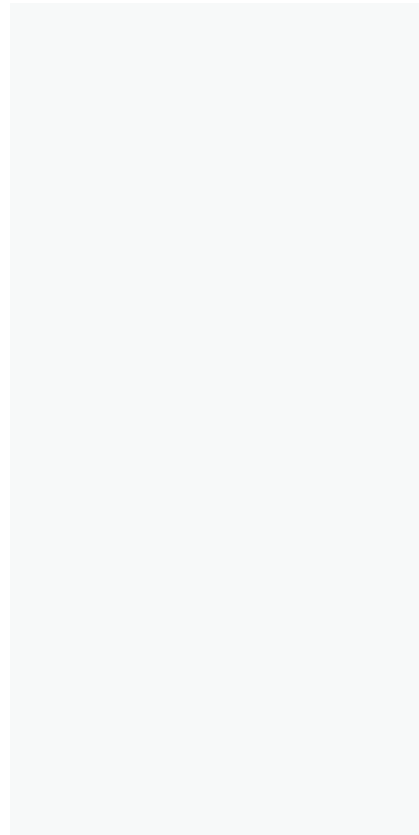
> Vellutata di carote novelle, curcuma e vino bianco**Bellussi Prosecco Doc Brut Rosé**

Da Glera e Pinot Nero un vino Valdobbiadene secco

con sentori di piccoli frutti rossi e note agrumate.
Versatile: per un brindisi, o all'ora dell'aperitivo.

iO Donna ©RIPRODUZIONE RISERVATA

ABBINAMENTI	CIBI	ESTATE	VINI
-------------	------	--------	------



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343