

# carta degli abbinamenti

a cura di VALENTINA VERCELLI 13 vini e 3 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario



**Focaccia farcita**  
pag. 48

Un **Brut** di carattere, come quelli di **Franciacorta**, si accorda bene con la focaccia e la cremosità dello squacquerone. Tra le giovani promesse della zona c'è **Corte Fusia**, piccola azienda di Coccaglio. 25 euro. [cortefusia.com](http://cortefusia.com)



**Torta di rigatoni**  
pag. 52  
**Vellutata** pag. 55

Con un primo goloso ci vuole un rosso di pari caratteristiche. La **Meranese Graf Schickenburg 2018** di **Cantina Merano** è una schiava versatile, che sta bene anche con la vellutata. 12 euro. [kellereimeran.it](http://kellereimeran.it)



**Insalata di carote**  
pag. 59  
**Galette di zucca** pag. 60

I profumi agrumati di una birra bianca sono ideali per le verdure. La **9 Luppoli Belgian Blanche** del **Birrificio Angelo Poretti** è morbida e speziata. 4 euro (confezione da 3 bottiglie da 33 cl). [birrificioangeloporetti.it](http://birrificioangeloporetti.it)



**Crostata frangipane** pag. 65

Un passito con aromi che ricordano la frutta caramellata, i fiori e le erbe selvatiche è la «ciliegina» su questa torta irresistibile. Provate con il **Moscatello Selvatico 2017** di **Castello Monaci**. 15 euro. [gruppoitalianovini.com](http://gruppoitalianovini.com)



**Insalata di gamberoni** pag. 50

L'aromaticità del **Sauvignon** supporta il sapore deciso di pompelmo e finocchi, senza prevaricare la delicatezza dei gamberoni. Il **2018** di **Torre Rosazza** ci piace per freschezza ed equilibrio. 13 euro. [torrerossazza.com](http://torrerossazza.com)



**Ravioli al radicchio** pag. 55

Un bianco di buona struttura, come uno **Chardonnay** dell'**Alto Adige**, per questi ravioli autunnali. Il **Sanct Valentin 2017** della **Cantina San Michele Appiano** ha profumi di frutta matura. 26 euro. [stmichael.it](http://stmichael.it)



**Coppa di maiale**  
pag. 61

Rosso, corposo e morbido: così deve essere il vino sugli arrostiti di maiale. La **Historia 2015** di **Conte Guicciardini**, un **Merlot** toscano, profuma di prugna ed erbe balsamiche. 25 euro. [guicciardini1199.it](http://guicciardini1199.it)



**Spuma di castagne** pag. 65

È un inno all'autunno l'abbinamento tra la spuma di castagne e un rosso dolce e mosso come il **Sangue di Giuda** dell'Oltrepò. Il **Fior del Vento 2108** di **Picchioni** è un ottimo esempio della tipologia. 9,50 euro. [picchioniandrea.it](http://picchioniandrea.it)



**Risotto al cedro candito** pag. 51

Per questa ricetta serve un vino sapido ed elegante, come l'**Etna Bianco**. Tra i migliori, il **2018** di **Pietradolce** è un raffinato caricante con tutta l'energia dei vini vulcanici. 16,50 euro. [pietradolce.it](http://pietradolce.it)



**Calamari ripieni**  
pag. 57  
**Patate aromatiche** pag. 59

Bianco e delicato, il **Nosiola** del **Trentino** valorizza i piatti di pesce e i contorni. Ci è piaciuto il **Conzal 2018** di **Cavit**, per i suoi profumi leggiadri di fiori, albicocche e nocciole. 12 euro. [cavit.it](http://cavit.it)



**Filetto alla Wellington** pag. 63

Per questo «classico della domenica» scegliete un rosso elegante, che unisca potenza e freschezza. È perfetto l'**Hebo 2017** di **Petra**, prodotto in Maremma con cabernet, merlot e sangiovese. 15 euro. [petrawine.it](http://petrawine.it)



**Plum cake** pag. 66

La merenda perfetta: chiacchiere tra amici, una fetta di plum cake e la delicata effervescenza di un **Valdobbiadene Superiore di Cartize Dry**. Quello di **Ruggeri** è delicato e armonioso. 17 euro. [ruggeri.it](http://ruggeri.it)



**Penne con zucca e gorgonzola** pag. 52

Un bianco di carattere, intenso e aromatico, si accorda al sapore dolce-piccante del piatto. Provate il **Malvasia Sorriso di Cielo 2018** prodotta sui Colli Piacentini da **La Tosa**. 14,50 euro. [latosa.it](http://latosa.it)



**Cernia alla giapponese**  
pag. 57

Il gusto intenso di una golden ale si accorda alla saporita marinatura della cernia. La **Botanica del Birrificio Artigianale Follina** è fresca, con profumi di frutta e spezie. 10 euro. [birrafollina.it](http://birrafollina.it)



**Pollo al latte di cocco** pag. 63

Comanda il sapore del ripieno e del cocco. Un abbinamento originale? Con una birra ambrata alle castagne. Ottima la **Strada San Felice** del birrificio piemontese **Grado Plato**. 9,50 euro. [gradoplato.it](http://gradoplato.it)



**Torta fondente**  
pag. 66

Uno dei pochi vini italiani capaci di accordarsi con il cioccolato fondente è il rosso passito **Moscato di Scanzo**. **Biava** produce senz'altro il migliore della denominazione. 60 euro. [aziendabiava.it](http://aziendabiava.it)