



MENU

LA CUCINA ITALIANA



PROVA I CORSI DIGITALI gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

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

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

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

Classico Brut Rosé Excellor Arunda. 27 euro, arundavivaldi.it

4. **Di carattere.** Frascati Superiore 496 2020 De Sanctis. 10 euro, frascati-wine.com

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

Riserva Luna di Ponca 2019 Borgo Conventi. 43 euro, borgoconventi.it

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

angiolinomaule.com

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

Superiore Pinot Grigio Musivum 2016 Mezzacorona. 50 euro,

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

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

grosjeanvins.it

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

14 euro, 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

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

Nature Sui Lieviti 2020 Bianca Vigna. 14 euro, biancavigna.it

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

Lune Piera 1899. 18 euro, 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

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

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

Malvasia Sorriso di Cielo 2020 La Tosa. 16 euro, latosa.it

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

euro, puiatti.com

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

Collecapretta. 20 euro, 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

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

Barone di Villagrande. 16 euro, 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
2. **Un macerato per un abbinamento fuori degli schemi.** Ribolla 2013 Gravner. 70 euro, gravner.it
3. **Spumeggiante e rinfrescante. Novità.** Lambrusco Ancestrale T.E.R.S. 2018 Venturini Baldini. 20 euro, venturinibaldini.it
4. **Bonarda frizzante, rustica e conviviale.** Da Cima a Fondo 2018 Andrea Picchioni. 17 euro, picchioniandrea.it
5. **Fresca e corposa, adatta anche ai sapori agrodolci.** Barbera d'Asti 2019 Cascina Cerutti 14,5%. 11 euro, cascinacerutti.it
6. Per fronteggiare generose aggiunte di salsa verde e rossa. Barbaresco Sanadaive 2018 Marco e Vittorio Adriano. 24 euro, adrianovini.it
7. **Fedele alla tradizione, consigliato per un invito formale.** Barolo Serra 2017 Giovanni Rosso. 75 euro, giovannirosso.com
8. **Per chi ama i vini morbidi e fruttati. Novità.** Amarone della Valpolicella Valpantena 2018 Bertani. 35 euro, 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
10. **Elegante e complesso.** Brunello di Montalcino Ripe al Convento 2015 Castelgiocondo Frescobaldi. 100 euro, 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
2. **Intrigante e vivace.** Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Rosé 2016 Cantina della Volta. 21 euro, cantinadellavolta.com



3. **Gentile e scorrevolissimo.** Cerasuolo di Vittoria Classico 2019 Valle dell'Acate. 14 euro, 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
5. **Un Sangiovese sapido e fresco.** Bizzarria Rosso 2018 Poggio Torselli. 23 euro, poggiotorselli.it
6. **Intramontabile per i primi di carne. Novità.** Chianti Classico Terziere di Tramontano 2019 Geografico Piccini 1882. 26 euro, 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
8. Molto caratteristico, per gli amanti dei vini morbidi. Valpolicella Ripasso 2019 Albino Armani. 17 euro, albinoarmani.com
9. **Ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo.** Nero d'Avola 2018 Morgante. 9 euro, 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

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
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
3. **Leggero e tipico.** Romagna Trebbiano Bro' 2019 Noelia Ricci. 12,50 euro, noeliaricci.it 4. Agrumato e marino. Chardonnay 2019 Kante. 22 euro, 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
6. **Agile e fruttato.** Langhe Favorita 2020 Marco Porello. 9,50 euro, porellovini.it
7. **Leggiadro e vulcanico.** Soave Monte Carbonare 2019 Suavia. 16 euro, 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

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

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

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

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

Salina Bianco 2020 Cantine Colosi. 10 euro, cantinecolosi.it

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

Anche al super. Chardonnay Libaio 2019 Ruffino. 9,50 euro, ruffino.it

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

coinvolgente. Agnobianco 2019 Masari. 12,50 euro, masari.it

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

Zidarich. 28 euro, zidarich.it

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

bianco Anna 2019 Tiefenbrunner. 16 euro, 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

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

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

euro, cantinamesa.com

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

Mora 2020 Cecchi. 7 euro, cecchi.net

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

Negroamaro Rosato Rohesia 2020 Cantele. 10 euro, 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, 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
- 3. Esempio con la carne di manzo.** Chianti Classico Riserva 2018 Riecine. 45 euro, riecine.it
- 4. Un grande rosso elegante dal Piemonte meno famoso.** Boca 2016 Le Piane. 58 euro, 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
- 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
- 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
- 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
- 9. Da un'annata strepitosa, una bottiglia per intenditori. Novità.** Brunello di Montalcino Riserva 2015 Carpineto. 77 euro, 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

#cincinici

abbinamenti

cibo

ricette tradizionali

vino

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato