

VINO	ZONE	ASPETTO	SENTORI	ABBINAMENTO CIBO
<b>Cabernet Franc</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I suoli che preferisce, almeno alle latitudini più settentrionali, sono quelli sabbiosi e pietrosi o a tendenza calcarea.</li> <li>• Le zone di elezione del Cabernet Franc sono quelle più fresche</li> </ul>	colore rubino scuro, che con gli anni tende al granato.	inconfondibili tracce fumé e di peperone, se l'uva ha raggiunto una maturazione eccellente il vino risulta elegante e screziato di eleganti note affumicate, altrimenti i richiami di peperone e pepe sono bruschi	I suoi tannini e le note erbacee ed affumicate si sposano a meraviglia con carne alla griglia, hamburger, pici al ragù di cinghiale, lasagne al forno alla bolognese e risotto al tartufo.
<b>Cabernet Sauvignon</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bordeaux rappresenta la sua zona d'elezione: il miglior terroir per questo nobile vitigno.</li> <li>• L'altra patria elettiva del Cabernet è la Toscana, dove negli anni 70 nacque il fenomeno <b>Super Tuscan</b>, guidato dal Sassicaia. La zona principe è il lembo di terra stretta tra mare e colline nei pressi di Castagneto Carducci, nella Maremma settentrionale, con la relativa DOC Bolgheri.</li> <li>•Altra zona di sicuro interesse per il Cabernet Sauvignon è la <b>California</b>, in particolare in <b>Napa e Sonoma Valley</b>.</li> </ul>	<b>Colore</b> rosso rubino molto intenso spesso impenetrabile, con sfumature violacee, quasi blu.	ha un naso complesso e vivace che ricorda i profumi del bosco, è come fare una passeggiata tra i cespugli: trovate mirtilli, ribes nero e more che si intrecciano alle erbe alpine, tracce di sottobosco, rocce (grafite). Altri profumi caratteristici sono note terrose, rabarbaro, prugne, eucalipto, cedro, tabacco e ciliegie sotto spirito. Peperone verde, anice e olive. • Al palato è maestoso, pieno e ampio nei ritorni con tannini che fanno di liquirizia e riempiono la bocca con avvolgenza, creando una struttura notevole.	Grigliate di carne; selvaggina; peperoni
<b>Syrah</b>	possiamo affermare che il Syrah di oggi proviene dalla valle del Rodano e che da lì si è diffuso in tutto il mondo grazie ai grandi risultati ottenuti sui suoli granitici e scistosi del Rodano settentrionale e, più tardi, sui terreni calcarei e misto calcareiscistosi della Francia meridionale (Languedoc).	Il <b>colore</b> è rosso scuro, intenso e tende al granato invecchiando, ma la pigmentazione del Syrah è un primo segno da riconoscere: profondo inchiostro.	Il <b>bouquet</b> è caratterizzato da intensi profumi di pepe e cioccolato come pochi altri vini al mondo. Seguono mirtilli, frutti di bosco, ribes, spezie, tabacco, con finale di liquirizia, rabarbaro e cacao.  Al <b>palato</b> è caldo, sontuoso, tannico e di buon corpo, ampio nella sua espressività. In bocca è denso, potrete percepire la sua voluminosità, ma i tannini sono di grana fine e il finale di prugna e cioccolato-menta è inconfondibile.	carne alla griglia e al bbq: scegliete <a href="#">costine di manzo con salsa bbq</a> , filetto ai funghi o <a href="#">alla Wellington</a> , <a href="#">pollo arrosto</a> , piatti con carne e cacao oppure una fiorentina.

<p><b>Pinot bianco</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La sua zona più vocata è ovviamente l'Alsazia dove trova grande favore ed è, grazie ad abbondanza di profumi e freschezza, anche alla base di uno splendido vino, il Crémant d'Alsace, il rifermentato in bottiglia conosciuto per il suo sfrontato perlage.</li> <li>• Altre zone d'elezione del Weissburgunder sono la Mosella in Germania e la Stiria in Austria, poi scendendo lo troviamo coltivato con grande successo in Trentino Alto Adige, dove altitudine e suoli rocciosi aiutano a fissare acidità, profumi, conferendogli una mineralità eccezionale. Da non sottovalutare il Friuli Venezia Giulia, dove trova terreno fertile e una certa finezza.</li> <li>• in Lombardia è previsto come vitigno nella produzione del Franciacorta</li> </ul>	<p><b>colore</b> Giallo paglierino</p>	<p>rose, peonie, glicine, gelsomino, ginestra, pepe bianco, poi agrumi, zenzero, pera, melone bianco e mela gialla, tracce minerali e chiusura netta di mandorle e miele.</p>	<p>Pesce, crudità di pesce, pesce alla griglia, pitti Thaiandesi, piatti con lime, zenzero e lemongrass, da provare con <a href="#">tortelli di zucca alla mantovana</a>, <a href="#">spaghetti alle vongole</a>, <a href="#">spaghetti di riso con gamberi e verdure</a>, maiale in agrodolce, vitello tonnato, <a href="#">ravioli di erbe alla parmigiana</a>, <a href="#">risotto al tartufo</a>, <a href="#">spaghetti alla carbonara</a>, <a href="#">tagliatelle ai porcini</a>.</p>
<p><b>Gewürztraminer</b></p>	<p>terre sabbiose, ricche di argille e limo, trova condizioni ideali. In particolare sull'altopiano di Sella, il cru più prestigioso, ad altezza 450 metri, speculare a quello di Mazzon.</p> <p>Se ci allarghiamo un attimo, noteremo che il lembo di terra che va da Termeno fino ad Appiano è vitato a Gewurztraminer con ottimi risultati e, procedendo ancora verso nord, le valli d'Isarco, Valdadige e Venosta restituiscono vini molto differenti, ma non meno interessanti. I terreni più "freddi" e sassosi sgrassano il vino, conferendogli nitidezza e una sapidità</p>	<p>Il colore è giallo dorato, molto invitante; ambrato ramato per le vendemmie tardive.</p>	<p>Mango, ananas, frutto della passione e litchi, tutti ben distinti, ma sempre ingentiliti da petali di rosa, glicine, ginestra, miele, anice a cui fanno eco cannella, pepe e noce moscata.</p> <p>Altri frutti sono mele, pere, pesche, mandarini, arance e cedro, a volte è la buccia caramellata o candita a farsi sentire; e poi quello più affascinante: l'albicocca secca, l'uvetta sultanina e il dattero uniti in una sensazione che avvolge come un turbine di piacere. Burro e panettone nei più opulenti.</p>	<p>Cucina esotica, crostacei, tartufo</p>

	deliziosa. In Trentino è ancora una volta la zona tra <b>Lavis</b> e <b>Cembra</b> a produrre le bottiglie migliori di Traminer, caratterizzate da uno stile asciutto e raffinato, che riesce a unire sentori pungenti ad altri più speziati.			
<b>Sangiovese</b>		Il colore è rubino fino ai quattro-cinque anni e poi tende al granato.	<p>Ci sono <b>caratteristiche organolettiche</b> che lo rendono riconoscibile, primo tra tutti il delicato bouquet di <b>violetta, ciliegia</b>, iris, rosa, amarena, peonia, <i>mora</i>, prugna e pomodoro accompagnate da una buona freschezza, poi tè, capperi, timo, tartufo, funghi, maggiorana, muschio, sottobosco, felce.</p> <p>E soprattutto terra, non quanto in un Barolo, ma ben percepibile. Quindi i sentori dovuti al legno come sandalo, tabacco, caffè, noci, cola. L'insieme è fine, il tannino è poderoso, ma di consistenza setosa, sono i fiori ad emergere e i frutti rossi a dare spinta all'acidità, il vino comunque è caldo, mai troppo rotondo, anzi con un certo nervosismo di fondo.</p>	In Romagna è il vino da abbinare ad ogni grigliata, ma i più leggeri possono anche accompagnare pesce azzurro e spiedini di sardoncini, per non parlare di piada e affettati. Con lasagne al ragu, arrosticini, hamburger e tutti i piatti a base di carne si abbina perfettamente, dai piatti più ricchi, passando per la carne affumicata come il pulled pork e costine per finire con il peperone toscano o lo stufato di cinghiale. Da provare anche con tartufo e bistecca alla fiorentina.
<b>Moscato bianco</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• è assodato che la terra d'origine del Moscato Bianco sia la Grecia, dove è coltivato da secoli per produrre grandissimi vini dolci da dessert.</li> <li>• Langhe e Monferrato sono le zone più vocate per gli spumanti dolci, con vari comuni in provincia di Cuneo, Asti per arrivare fino ad Alessandria. Il più conosciuto, <b>l'Asti Spumante</b>, il classico spumante profumatissimo, dal colore verdolino-dorato,</li> </ul>		<b>muschio, pesca, salvia</b> prima di tutto e poi tiglio, glicine, miele, agrumi e fiori bianchi. Negli spumanti sono presenti anche richiami cremosi e zuccherini dovuti ai lieviti.	Pur avendo una struttura leggera, l'Asti spumante è, grazie alle sue bollicine, uno dei vini più duttili per gli abbinamenti con i dessert, anche per dolci calorici e impegnativi come <a href="#">cheesecake ai frutti di bosco</a> , <a href="#">tiramisù</a> , <a href="#">zuppa inglese</a> . Evitate torte al cioccolato, ma ben vengano torta di nocciole, torta di carote, la <a href="#">famosa sbrisolona</a>

				<p><a href="#">mantovana</a> oppure dei semplici <a href="#">biscotti al cocco</a>. Se è un Moscato passito potete osare e abbinare anche dolci al cucchiaio, cioccolato bianco, budini e panna cotta.</p>
<p><b>Vermentino</b></p>	<p>Il Vermentino è il vino del mar Tirreno, tutto ricorda questo splendido mare e le sue coste rocciose: il sale, la brezza, la macchia mediterranea, il profumo degli agrumi, questi sono i sapori e i profumi del Vermentino. Un vitigno che ha attecchito in quello che potremmo definire il suo triangolo delle Bermuda che tocca Sardegna, Liguria e Toscana del Nord.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• In Liguria il Vermentino è di casa un po' in ogni dove, anche se è nei rocciosi Colli di Luni, sotto La Spezia, al confine con la Toscana che trova un microclima favoloso e terreni rocciosi e tanto amore. Qui il Vermentino è lasciato maturare un po' di più, quel tanto che basta per dargli spessore e un colore dorato che ipnotizza.</li> </ul> <p>Poco più a sud, in terra toscana, troviamo la DOC Candia Colli Apuani, dove il Vermentino è interpretato con più leggerezza e disinvoltura: sempre elegante, ma meno strutturato.</p>		<p>lo riconoscerete per il bouquet molto intenso, ma non ancora aromatico, a base di agrumi, fiori bianchi, erbe aromatiche come timo e basilico e frutta gialla non troppo matura, ma soprattutto ci troverete dentro il richiamo del mare.</p>	<p>I più leggeri abbinare al pesce al vapore, risi e bisi e pasta al pesto, ma con quelli belli salati e taglienti osate e abbinati piatti decisi, carni bianche, crostacei, salmone e pesci grassi. Piatti consigliati: <a href="#">tortelli di zucca alla mantovana</a>, <a href="#">spaghetti alle vongole</a>, <a href="#">spaghetti di riso con gamberi e verdure</a>, <a href="#">maiale in agrodolce</a>, <a href="#">vitello tonnato</a>, <a href="#">ravioli di erbette alla parmigiana</a>, <a href="#">risotto al tartufo</a>, <a href="#">spaghetti alla carbonara</a>, <a href="#">tagliatelle ai porcini</a>.</p>

<b>Nebbiolo</b>	Mai come per nessun altro vitigno italiano si può parlare di legame con il territorio, tanto che al di fuori di Piemonte e Lombardia, il Nebbiolo fatica molto, non solo a trovare un'identità precisa, ma anche soltanto ad attecchire. Tutte queste difficoltà derivano dalla fragilità della pianta, ma anche dalla lunga maturazione dei grappoli, che hanno bisogno di calore, altitudine compresa tra i 300 e i 450 metri—non di più altrimenti il freddo rallenta la maturazione—e buona ventilazione per evitare che gli stessi grappoli, molto compatti, vengano aggrediti dalle muffe o gonfiati dalle piogge autunnali.	Il colore è trasparente non potete sbagliare. Rosso rubino scarico. La capacità di invecchiamento del Nebbiolo è leggendaria e con l'età sviluppa tutto il suo potenziale: da rubino diventa aranciato	Come riconoscere questo nobile vino, quali sono le sue caratteristiche principali? Partiamo dai vini <i>base</i> , come il <b>Langhe Nebbiolo</b> e il <b>Rosso Valtellina</b> , due vini che puntano su una concentrazione meno esasperata, note di frutti di bosco, tabacco, cuoio e violetta e tannini non così massicci, anche se non mancano accenni eterei.  La rosa e la violetta, mentre tra i secondi l'amarena, il ribes, la fragolina selvatica e il lampone spiccano sugli altri. Anche alcune idee del sottobosco, quell'insieme di profumi di erba, muschio, fieno, foglie e rami secchi.	Tannini, frutto e richiami terrosi invitano all'abbinamento classico con il tartufo, la selvaggina, i brasati, ma è ottimo anche per carne affumicata e <a href="#">carne alla griglia</a> , <a href="#">pulled pork</a> , <a href="#">brisket</a> , <a href="#">costine con salsa bbq</a> , <a href="#">hamburger con Brie fuso</a> .
-----------------	--	--	---	--