

# I VINI IN FESTA

Per rendere effervescenti le feste di fine anno, non possono mancare le bollicine, ma questo è anche il tempo dei rossi importanti e dei bianchi da apprezzare con il pesce. Dall'antipasto al dessert, una selezione di vini da abbinare e le bottiglie da regalare.

## I BIANCHI

**1** Vermentino di Gallura docg Vigna'nghena Capichera. Ha spiccata freschezza, con polpa fragrante; si chiude con un bel finale fruttato e persistente. Da servire come aperitivo e con piatti di pesce.

**2** Collio Chardonnay doc Marco Felluga. Ha profumo di frutta esotica; di buona struttura, tra sapidità e freschezza. Si abbina a piatti delicati di pesce, frutti di mare, carni bianche.

**3** Sauvignon blanc igt Toscana Sasso Orlando. Vitigno in purezza. Sapore pieno e ricco di struttura e complessità. Ottimo con pâté e carni bianche, con frittiture di mare e brodetti.



## I ROSSI

**1** Petit Verdot igt Lazio Casale del Giglio. Aroma di frutta dove spicca la ciliegia. Quasi vellutato, ha struttura decisa, ma equilibrio. In abbinamento con brasati, carni arrosto, risotto ai funghi.

**2** Dolcetto d'Alba doc Ceretto Rossana. Il sapore asciutto è sottolineato da un tipico lieve ammandorlato. Ottimo con ravioli di carne, oca al forno, bollito misto.

**3** Chianti Riserva igt Ruschieto La Salceta. Di grande struttura, ma di fresca e profumata bevibilità. Perfetto con pasta al ragù, stufati, arrostiti, formaggi.