

10 Dicembre 2021

## Vino bianco o rosso, il brindisi di Natale è servito

La scelta della bottiglia giusta può fare la differenza per valorizzare al meglio menù e aperitivi delle feste



### IL GIUSTO BRINDISI

Per un brindisi di Natale o per celebrare il nuovo anno, l'importante è scegliere il vino giusto. Le feste si avvicinano e, per valorizzare menù tradizionali o innovativi, è fondamentale pensare alle bottiglie da mettere in tavola. Perché il vino, **bianco o rosso** che sia, è parte degli "ingredienti" se così si può dire - per costruire una combinazione di portate fatte di sapori e profumi, ma anche per rendere memorabile un aperitivo o una serata in compagnia. Cosa consigliare dunque per le tavole natalizie, i cenoni di San Silvestro e i ritrovi tra amici? La scelta è vasta e qui troverete qualche idea per brindisi e abbinamenti.

Da stappare senz'altro durante le feste è il **Prosecco Valdobbiadene Docg**, protagonista indiscusso delle occasioni liete è ottimo per alzare i calici. Dai toni freschi e fruttati, è perfetto come aperitivo e si abbina bene a preparazioni leggere, a menù a base di pesce, oppure a dolci alla frutta. Un altro bianco che si lascia apprezzare prima di sedersi a tavola è la **Ribolla Gialla**. Il suo giusto equilibrio tra freschezza e morbidezza lo rende vino molto versatile, ideale per aperitivi e stuzzichini dalle note raffinate. Da provare anche con portate di pesce d'acqua dolce, oppure carni bianche, zuppe e vellutate dai sapori delicati.

### Tutti i segreti della Ribolla Gialla delle Venezie [1]

Di grande equilibrio è anche il **Falerio Pecorino Doc**. Con il suo carattere profumato e intenso è un vino da aperitivo che ben si abbina a delizie come le olive ascolane. Tuttavia, sa farsi valere anche insieme a primi e secondi piatti di pesce, ed è ottimo con prodotti crudi come molluschi e crostacei, con cui va d'accordo anche la buona struttura di un **Inzolia Igt**. Entrambi questi bianchi sono inoltre da provare anche con antipasti a base di formaggi dolci, o accanto ad arrostiti di coniglio. Si può invece scegliere un **Passerina Marche Igt** da servire con un grande classico tra gli aperitivi delle festività: il baccalà all'insalata, come

insegnano le tradizioni venete. Con formaggi, pesce e primi piatti ai frutti di mare si combina bene anche il profumo fruttato e floreale del **Falanghina Igp** con il suo sapore asciutto e le sue note armoniche.

### **Baccalà all'insalata, delizia dal mare del Nord [2]**

### **Falanghina Doc e Igp, il vino bianco sempre più amato [3]**

Passando ai vini rossi, i primi piatti della tradizione ben si sposano con il **Sangiovese di Romagna Superiore Doc**: gusto pieno e versatile che sa esaltare cappelletti in brodo di carne, tortelli e altri formati di pasta fresca tipici della cucina emiliano-romagnola. La sua schiettezza si adatta bene anche ad un tocco di noce moscata, ad arrostiti ripieni, brasati e stracotti, oppure formaggi a pasta granulosa come Parmigiano Reggiano, Grana Padano o Pecorino da degustare accanto alla Mostarda mantovana. Duttile e molto apprezzato è anche il **Syrah Doc**, morbido e di corpo, dai toni fruttati che sanno valorizzare carni stufate o formaggi saporiti come il Piacentinu Ennese al pepe nero o allo zafferano.

### **Il Sangiovese Doc è schietto e ospitale come i romagnoli [4]**

### **Anolini, Cappelletti e Tortellini: in Emilia Romagna il brodo si fa gustoso [5]**

Grande alleato dei sapori antichi è inoltre il **Lacrima di Morro d'Alba Doc** che sa esaltare i sapori invernali e le tipiche ricette natalizie come la zuppa imperiale, con i suoi cubetti di pasta, preparati con semolino, uova, Parmigiano, burro e noce moscata, immersi nel brodo di carne. Proprio nel periodo natalizio, questo vino rosso marchigiano dall'intenso profumo si può gustare anche novello. Intenso colore rubino e profumo delicato caratterizzano l'**Aglianico del Vulture**, ideale per accompagnare aromi speziati e ricette in cui spicca il sapore di cannella e vaniglia, senza dimenticare portate di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

### **A Natale, tutto l'Abruzzo fa brodo [6]**

### **Lacrima di Morro d'Alba Doc, il vino marchigiano dal profumo intenso [7]**

A raccogliere i profumi del sud è infine il **Primitivo di Manduria Doc**, vino rosso dall'anima pugliese, prodotto nelle province di Taranto e Brindisi. Il suo gusto complesso sa conquistare ogni palato grazie ai sentori di prugne e confettura di ciliegia, alle note di tabacco e spezie; in bocca risulta morbido e corposo, perfetto per coronare le intense tavole delle feste.

---

## **Links**

[1] <https://territori.coop.it/territori/tutti-i-segreti-della-ribolla-gialla-delle-venezie>

[2] <https://territori.coop.it/territori/baccal%C3%A0-allinsalata-delizia-dal-mare-del-nord>

[3] <https://territori.coop.it/territori/falanghina-doc-e-igp-il-vino-bianco-sempre-pi%C3%B9-amato>

[4] <https://territori.coop.it/territori/il-sangiovese-doc-%C3%A8-schietto-e-ospitale-come-i-romagnoli>

[5] <https://territori.coop.it/territori/anolini-cappelletti-e-tortellini-emilia-romagna-il-brodo-si-fa-gustoso>

[6] <https://territori.coop.it/territori/natale-tutto-l%E2%80%99abruzzo-fa-brodo>

[7] <https://territori.coop.it/territori/lacrima-di-morro-d%E2%80%99alba-doc-il-vino-marchigiano-dal-profumo-intenso>