

intavola

SUPPLEMENTO N. 92 A TV SORRISI E CANZONI N. 22 DEL 22 maggio 2006 NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

inCantina

I vini da provare



FIANO DI AVELLINO CAMPANARO FEUDI DI SAN GREGORIO

Con Sarde su sfoglie di patate, p. 56

Un bianco elegante, fine e di buona personalità. Profumi floreali contenuti ma raffinati, al palato è pieno, fresco e con sentori ancora floreali. Da abbinare ad antipasti e pesci arrosto.



VINNAE SERVUS CELLA JERMANN

Con Gamberoni in camicia, p. 54

Una miscela di riesling germanico, ribolla gialla slovena e friulana. Un concentrato olfattivo di erba fresca, fiori e spezie, che prelude a un gusto pieno e morbido. Struttura considerevole ed eleganza. Adatto a crostacei e pesci arrosto.



CHIARAMONTE FIRIATO

Con Sandwich in carrozza, p. 46

Solo uva ansonica di Sicilia per questo bianco molto tipico, che però non presenta struttura e tasso alcolico troppo decisi. Morbido, armonico, felicemente semplice, si fa preferire per accompagnare piatti di mezzo di verdure.



FIVE ROSES LEONE DE CASTRIS

Con Gran fritto in pastella, p. 32

Uno dei rosati storici della nostra enologia. Bella emozione complessiva ai profumi fruttati persistenti, al gusto è pieno, morbido e leggermente speziato, ben equilibrato. Accompagna pasticcini di verdura e carni bianche.



SPUMANTE BRUT LA MONTINA

Con Crostini ai moscardini, p. 72

Bollicine fini e molto persistenti, all'olfatto si sente bene la frutta fresca e qualche sentore speziato. Al palato è secco e asciutto, ma non senza una qualche morbidezza che conferisce armonia. Adatto a qualsiasi antipasto.



SPUMANTE BRUT COSTARIPA

Con Fiori ripieni ai gamberi, p. 74

Prodotto sulla sponda lombarda del Garda da sole uve chardonnay. Bollicine molto fini e persistenti, profumi classici di lievito non particolarmente esplosivi, al gusto è asciutto ma morbido, elegante e completo. A tutto pasto.



SHIRAZ CASALE DEL GIGLIO

Con Fritto intramontabile, p. 36

Solo uve syrah coltivate in Lazio per convogliare al naso frutti di bosco e spezie, il tannino è sensibile, ma non manca una complessiva morbidezza e armonia. Buoni la struttura e il grado alcolico. Piatti di mezzo di carni e frattaglie.



MONTESCI CANTINE DI DOLIANOVA

Con Mazzancolle nei nidi di pasta, p. 28

Qui c'è tutta la Sardegna con tre vitigni tipici: malvasia, vermentino e nasco. Profumi fruttati, bella struttura ed eleganza per un gusto pieno ed equilibrato. Da abbinare a primi piatti con pesce.



VAL DI CORNIA VERMENTINO VALENTINA GUALDO DEL RE

Con Bocconcini al salto, p. 64

Un bianco importante da una delle zone toscane in maggiore ascesa. Grande presenza olfattiva, di spezie ma soprattutto di frutta, al palato sentori speziati, armonia sapida. Regge carni, anche rosse.



MONASTERO DI VALBISSERA SAN COLOMBANO PODERI SAN PIETRO

Con Spezzatino ai pistacchi, p. 73

Da quella che viene definita la collina di Milano, un mix di Croatina e uva rara per un prodotto maturo. Profumi sensibili di fiori, al gusto sentori di mandorla e viola, completo e di buona struttura. Adatto a crostacei e pesci arrosto.