

intavola

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

Val di Cornia Suvereto rosso

Questo vino nasce in una delle zone vinicole migliori della Maremma. Ed è naturale che il risultato sia un prodotto a più voci, tra cui spiccano cabernet sauvignon e sangiovese, con qualche aggiunta di merlot e uve minori, ma sempre rosse.



ZONA DI PRODUZIONE



NEL BICCHIERE

Colore: molto intenso, scuro, quasi corvino e con pochi riflessi, comunica subito importanza.

Profuma: persistente, complesso, risultato di una miscela di frutti di bosco e di spezie semplici, con sentori di caffè e cacao, e con leggere sensazioni di legno.

Sapore: asciutto, pieno, rotondo e armonico, di grande personalità, ma educato e ben inserito nell'equilibrio generale.

Come servirlo

Va portato in tavola a una temperatura di 18 °C. Inoltre, stappatelo un'ora prima di servirlo. Se lo versate in caraffa, il processo di ossigenazione è più rapido.

COME ABBINARLO

Ottimo con tutti gli arrosti e gli stufati di carni rosse, cinghiale arrosto o in umido, cottate alla fiorentina con patate arrosto e cacciotto di agnello alla menta.



VAL DI CORNIA SUVERETO DOC EBO

Con Roast beef con mele spaziate, p. 30

È prodotto a partire dal vitigno Sangiovese, una delle più antiche e pregiate varietà italiane, che l'azienda Petra coltiva con una cura estrema per interpretare al meglio il terreno e la sua ricchezza. Servitelo con roast beef al sale, filetto di maiale al forno, stinco di vitello arrosto.

PETRA, LOC. S. LORENZO ALTO, 131 - 57038 SUVERETO (LI) - PREZZO € 13 CA.

VAL DI CORNIA SUVERETO DOC COLDIPIETREROSSE

Con Rollè di coniglio con mortadella, p. 46

La particolarità di questa produzione risiede nel pieno rispetto degli equilibri ecologici e ambientali: tutti i vini sono biologici e certificati dall'Icva, uno dei più importanti organismi di controllo biologici italiani. Ottimo con agnello al forno, maiale allo spiedo e coniglio alle olive.

BULICHELLA, LOC. BULICHELLA, 131 - 57028 SUVERETO (LI) - PREZZO € 25 CA.



VAL DI CORNIA SUVERETO DOC FEDERICO PRIMO

Con Carrè di agnello aromatico, p. 24

È un'azienda che produce grandi vini che hanno ottenuto importanti riconoscimenti, oltre a essere apprezzati da un pubblico internazionale. Il Federico Primo è un campione da non sottovalutare. Da servire con tutta la selvaggina in genere, i brasati e i formaggi molto stagionati.

GUALDO DEL RE, LOC. NOIRI, 77 - 57028 SUVERETO (LI) - PREZZO € 26 CA.

VAL DI CORNIA SUVERETO IGT SASSO BUCATO

Con Cosciotto di cinghiale, p. 34

Nell'azienda c'è una cava di marmo abbandonata, chiamata Sassobucato: da qui il nome del vino, costituito da uve merlot e cabernet. Servito a 20 °C, si abbina a secondi di maiale, ma anche a bistecche di manzo grigliate.

RUSO, VIA FORNI, 71 - LOCALITÀ METUCCHINA
57028 SUVERETO (LI) - PREZZO € 16 CA.

