



CECCHI

# LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – MAGGIO 2021

## carta degli abbinamenti

14 vini e 2 birre per accompagnare i piatti del nostro ricettario a cura di VALENTINA VERCELLI



**Teglia di asparagi**  
pag. 52

Con il sapore degli asparagi provate gli aromi erbacei del Sauvignon: l'Alto Adige Floreado 2020 di Cantina Andrian è armonioso e molto scorrevole. 14 euro. [kellerei-andrian.com](http://kellerei-andrian.com)



**Malfatti «selvatici»**  
pag. 57

Le bollicine di un Franciacorta Satèn puliscono il palato dalla cremosità di questi gnocchi. Quello di Ronco Calino, con i suoi aromi di lime e menta, sta bene con le erbe del condimento. 24 euro. [roncocalino.it](http://roncocalino.it)



**Ricciola marinata**  
pag. 61

Un bianco con qualche anno sulle spalle aumenterà l'eleganza del piatto. Il Vernaccia di San Gimignano Sant' Elena 2016 di Teruzzi ha un sapore acido-sapido che mette in risalto il pesce. 20 euro. [teruzziwine.com](http://teruzziwine.com)



**Pollo con i peperoni**  
pag. 65  
**Roast-beef** pag. 67

Andate sicuri su un rosso sapido, fresco e speziato, come l'incantevole La Quinta 2019 di Giodo, un Sangiovese di Montalcino che stupirà con i suoi aromi e l'eleganza dei grandi vini. 40 euro. [giodo.it](http://giodo.it)



**Burratina** pag. 55

Un rosato sapido per sottolineare la delicatezza della burrata e il sapore dolce-acido delle fragole. Tra i più eleganti, il maremmano Aurea Gran Rosé 2019 di Frescobaldi, mix di syrah e vermentino. 30 euro. [frescobaldi.com](http://frescobaldi.com)



**Risotto alle tre ortiche** pag. 58

Serve un bianco di medio corpo, che profumi di erbe. Invita all'assaggio l'abbinata con il Monferrato Bianco Solidoro 2018 di Tenuta Santa Caterina, slanciata e sapida. 17 euro. [tenuta-santa-caterina.it](http://tenuta-santa-caterina.it)



**«Cotolette» dell'orto** pag. 63

Fritto e bollicine, coppia collaudata. Con le verdure, devono essere giovani e fragranti, floreali e agrumate come la Ribolla Gialla Spumante Brut di Dario Coos. 15 euro. [dariocoos.it](http://dariocoos.it)



**Costata di vitello**  
pag. 67

Con carni magre e verdure fresche, il vino più appropriato è un rosé un po' tannico e strutturato, come il Cerasuolo d'Abruzzo. Il Chiamami quando piove 2020 di Valori ha un delizioso aroma di lamponi. 8,50 euro. [vinivalori.it](http://vinivalori.it)



**Involtni primavera**  
pag. 55

Scegliete un Metodo Classico fragrante e dinamico. A noi è piaciuto il Dosaggio Zero 2016 di Cantina Coppola, un Negroamaro vinificato in bianco complesso e di grande bevibilità. 32 euro. [cantinacoppola.it](http://cantinacoppola.it)



**Rana pescatrice**  
pag. 59

L'ideale è un bianco giovane e profumato, come il Maremma Vermentino Litorale 2020 di Val delle Rose, intenso e persistente, con gradevoli aromi di frutta estiva matura. 12 euro. [valdellerose.it](http://valdellerose.it)



**Insalata di asparagi** pag. 63

Il carattere leggermente aromatico di un Torbato valorizza le ricette con verdure e spezie. Il Terre Bianche Cuvée 161 2019 di Sella & Mosca è agrumato e persistente. 13 euro. [sellaemosca.com](http://sellaemosca.com)



**Ciambella al limoncello** pag. 69

La farcitura a base di panna esige un'acidità vibrante: si trova nell'Otten<sup>3</sup> 2018 di San Michele, vino dolce-non dolce, da mufte nobili, che nasce sul Monte Netto, in provincia di Brescia, da uve trebbiano. 17 euro. [sanmichelevini.it](http://sanmichelevini.it)



**Orecchiette tiepide** pag. 57

Un bianco di carattere, con profumi floreali e tropicali, come il Custozza Superiore Ca' del Magro 2019 di Monte del Fra, sta bene con le verdure e ha la struttura giusta anche per il tonno. 15 euro. [montedelfraci.it](http://montedelfraci.it)



**Lavarello al crescione** pag. 60

Se volete stupire, accastate una birra speciale: la nuova nata di casa Baladin: Opera ha profumi che spaziano dal panettone al balsamico. La freschezza è data dall'inedito impiego di aceto di birra. 18 euro. [baladin.com](http://baladin.com)



**Padella di verdure** pag. 64

Per un abbinamento all'insegna della leggerezza optate per una birra bianca; la Berliner Weisse di Canedigüerra è una birra acida di frumento, speziata, che si sposa a meraviglia con le verdure. 3,50 euro. [canedigüerra.com](http://canedigüerra.com)



**Semifreddo Cheesecake** pag. 70

Il vino giusto con i frutti acidi, la ricotta o il gelato è il Moscato Rosa passito. L'Alto Adige Athesis 2017 di Kettmeir profuma di spezie e fiori e ha un finale lungo e complesso. 32 euro. [kettmeir.com](http://kettmeir.com)