

IL RICETTARIO — CARTA DEI VINI

A CURA DI VALENTINA VERCELLI



**Tuorli fritti, albumi cremosi e porcini pag. 32**

*Pinot Bianco Trasparenza 2016 Puntozero* 12 euro  
Un bianco sapido e delicato prodotto da una nuova cantina sui Colli Berici, zona vinicola poco nota del Veneto. Davvero super con i porcini. [puntozerowine.it](http://puntozerowine.it)



**Sardine e patate con crema di porri pag. 33**

*Sicilia Cubia Tenuta Ficuzza 2014 Cusumano* 12,50 euro  
Il pesce azzurro vuole vini di carattere. Questo bianco a base di uva insolia, intenso e morbido, ha il giusto temperamento mediterraneo. [cusumano.it](http://cusumano.it)



**Involtilini di bulgur pag. 35**

*Collio Pinot Grigio 2016 Fiegl* 12,50 euro  
Un Pinot Grigio di Oslevia, la culla della viticoltura nel Collio friulano, è ideale per valorizzare i contrasti di sapore di questo piatto. Il «nostro» arriva da una cantina storica, in attività dal 1782. [fieglvini.com](http://fieglvini.com)



**Pasta con cozze, topinambur e coriandolo pag. 36**

*Roero Arneis Bricco delle Ciliegie 2016 Giovanni Almondo* 14 euro  
Il topinambur è una star della cucina piemontese, che va d'accordo con i vini del territorio. Come questo bianco, floreale e salino, che piace anche alle cozze. [giovanialmondo.com](http://giovanialmondo.com)



**Risotto all'arancia con ragu di anatra pag. 36**

*Rosso di Valtellina 2015 Arpepe* 18 euro  
Per chi preferisce bere rosso con il risotto, un abbinamento inconsueto con un Nebbiolo aggraziato, dalle note fruttate, che balla con l'anatra. [arpepe.com](http://arpepe.com)



**Ravioli del plin al caprino con miele e castagne pag. 39**

*Friuli Grave Traminer 2016 Borgo Magredo* 12 euro  
Per una ricetta che gioca con la dolcezza ci vuole un bianco da uve aromatiche, come questo Traminer, giovane e fresco. [borgomagredo.it](http://borgomagredo.it)



**Orecchiette «fumè» lenticchie, daikon e pancetta pag. 39**

*Bardolino Classico Frescaripa 2016 Masi* 9 euro  
Un rosso leggero e amichevole, che profuma di ciliegie e spezie, valorizza un primo dal sapore deciso, con intriganti note affumicate e piccanti. [masi.it](http://masi.it)



**Polpo croccante, mela candita e castelmagno pag. 41**

*Trento Maximum Brut Ferrari* 20 euro  
Un piatto complesso, che intreccia sapori e consistenze, merita una bollicina vellutata ed elegante, come questo Chardonnay, affinato per oltre tre anni. [ferraritrento.it](http://ferraritrento.it)



**Orate al forno con patate e finocchi pag. 41**

*Vermentino Nini 2015 I Cavallini* 13,50 euro  
Il matrimonio tra orate e Vermentino è tra quelli inossidabili, soprattutto quando il vino sprigiona con decisione profumi di macchia mediterranea e morbidi toni mielati. [icavallini.it](http://icavallini.it)



**Scaloppine di salmone al lime pag. 42**

*Lugana Limne 2016 Tenuta Rovaglia* 10,50 euro  
La sferzata acida del lime rinfresca il salmone e va a braccetto con bianchi sapidi e persistenti, come questo Lugana, nato su terreni ricchi di sali minerali. [tenutarovaglia.it](http://tenutarovaglia.it)



**Petali di baccalà su «cuscus» di cavolfiore pag. 42**

*Trentino Müller Thurgau 2016 Cantina La Vis* 8 euro  
Un bianco floreale che con discrezione mette in risalto la natura delicata di questo baccalà. [la-vis.com](http://la-vis.com)



**Scodelline di cipolla pag. 44**

*Trento Brut Rotari* 9,60 euro  
Una ricetta facile da fare e una bollicina che va bene prima, durante e dopo. Per un pranzo di festa. [rotari.it](http://rotari.it)



**Insalata di verza, melagrana e panna acida pag. 45**

*Passerina Brut Costadoro* 7 euro  
Un piatto stimolante e un vino profumato come fiori appena colti. Non serve altro. [vinicostadoro.it](http://vinicostadoro.it)



**Cardi con salsa al prezzemolo pag. 45**

*Soave Classico 2016 Gini* 10 euro  
La sfida? L'amaro e l'acido del cibo. La risposta: un bianco asciutto che ha pochi rivali. [ginivini.com](http://ginivini.com)



**Barbabietola e sedano con trota pag. 46**

*Alto Adige Luna dei Faldi 2016 Santa Margherita* 14,10 euro  
Quattro uve per un'armonia da filarmonica. In accordo con i contrasti del piatto. [santamargherita.com](http://santamargherita.com)



**Sauté di legumi pag. 46**

*Colli Piacentini Ortrugo Ciano 2015 Lusenti* 10,50 euro  
Un piatto con ingredienti «umili» e un bianco rifermentato in bottiglia, come una volta. Poveri, ma buoni. [lusentivini.it](http://lusentivini.it)



**Polpette al forno con broccoli e ricotta pag. 48**

*Chianti Gli Scudi 2016 Cecchi* 8,50 euro  
Un secondo di carne per un pranzo in compagnia vuole un vino conviviale, come questo rosso che profuma di viola e che è prodotto da una famiglia che ha fatto la storia del Chianti. [cecchi.net](http://cecchi.net)



**Spezzatino di pollo, vitello, champignon pag. 48**

*Negroamaro Spinello dei Falconi 2017 Cupertinum Cooperativa di Copertino* 5,50 euro  
Il sapore speziato dello spezzatino viene valorizzato da un rosato intenso e rotondo, come questo pugliese che ha un rapporto ottimo tra la qualità e il prezzo. [cupertinum.it](http://cupertinum.it)



**Filetto di maiale con cime di rapa pag. 49**

*Primitivo di Manduria Memoria 2015 Produttori vini Manduria* 9 euro  
Un rosso morbido e corposo per un piatto goloso, dal gusto deciso. [cpvini.com](http://cpvini.com)



**Misto sciropato di frutta e zenzero pag. 50**

*Moscato d'Asti 2016 Duchessa Lia* 6 euro  
Lieve, aromatico e fragrante di fiori, il Moscato è il migliore compagno dei dolci a base di frutta. [duchessalia.it](http://duchessalia.it)



**Cheesecake con noci e caramello salato pag. 51**

*Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Andreola* 20 euro  
Nasce nella zona più vocata per la produzione del Prosecco questa bollicina cremosa e profumata. Il suo residuo zuccherino generoso diventa intrigante insieme con la nostra cheesecake. [andreola.eu](http://andreola.eu)