

LE ETICHETTE E LE CANTINE DEL PIEMONTE

In una terra dove la viticoltura è da sempre un segno distintivo diventa impresa impossibile pensare di stilare una classifica. Ugualmente ecco cinque proposte sintesi ragionata di una ricca offerta

di Paolo Galliani

UN CONSIGLIO

Esclusivo di nove alpeggi in 3 Comuni (Formazza, Premia e Baceno) il Bettelmatt è un formaggio ottenuto da latte crudo intero



PIEMONTE DOC CORTESE MARENGO Cuvage

Spumante della maison "Cuvage" di Acqui Terme e della sua linea Acquisi, è prodotto con il Metodo Martinotti che prevede la fermentazione in autoclave. Colore giallo brillante con riverberi verdognoli, sentori fruttati e freschi. Consigliato come aperitivo ma anche con primi leggeri e pesce.

8 euro



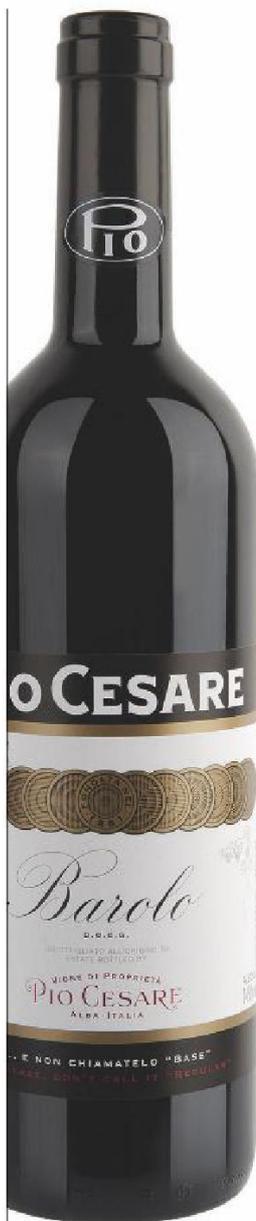
CASCINA LA ZERBA DI VOLPEDO Cantine Volpi

Doc Timorasso dei Colli Tortonesi è uno dei vini speciali delle Cantine Volpi, azienda familiare declinata all'agricoltura sostenibile e bio. Colore giallo paglierino, profumo intenso, sapore fresco e armonico, si abbina benissimo con i primi (riso e pasta) e con il pesce, sia di mare che di acqua dolce.

10 euro

UN CONSIGLIO

Nizza Monferrato dà i natali a cardì molto particolari che non sono diritti e verdi, ma gobbi e bianchi



IN QUESTA STAGIONE IN CUI IL TARTUFO È PROTAGONISTA VI PROPONIAMO ALCUNE BOTTIGLIE CHE SI ADDICONO A UN ABBINAMENTO PIÙ CHE MAI AZZECCATO COSÌ COME ALTRE SI PRESTANO AD ACCOMPAGNARE L'ALTRA ECCELLENZA PIEMONTESE OVVERO LE CARNI

BAROLO D.O.C.G. Pio Cesare

Cuvée di uve Nebbiolo da vigne sparse in 5 Comuni delle Langhe, è elegante e fine, con una buona struttura e note speziate e di frutta matura. L'annata 2016 è perfetta per l'abbinamento con il tartufo: i suoi profumi intensi non indietreggiano davanti all'intensità del tubero.

65 euro

LANGHE DOC ARNEIS Azienda Toso

Elegante vino bianco dell'azienda Toso di Cossano Belbo, colore paglierino, profumo fruttato ed etereo e sapore secco e intenso, è particolarmente apprezzato per il suo delicato e intenso sapore. Ottimo come aperitivo ma anche in abbinamento alle carni bianche e al pesce. Va servito fresco.

6 euro

UN CONSIGLIO

La Gallina bianca di Saluzzo è stata per un secolo la razza più diffusa nell'area del Marchesato di Saluzzo

