

DONNA MODERNA



Lire 2500

Settimanale femminile
di moda,
attualità, cronaca
e spettacolo

CUCINA NEWS

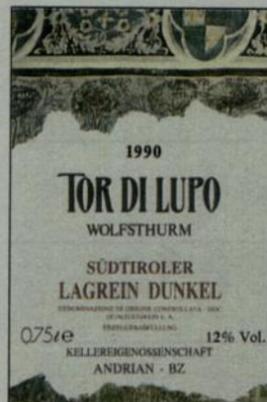
SERVIZIO DI PAOLA LOALDI



Lambrusco. Di Castelvetro, vino frizzantino, dal gusto fresco e brioso. Ideale con antipasti di salumi, con i bolliti, con le tagliatelle al ragù, con la pasta al forno, buono anche con la pizza. Civ & Civ, nei supermercati.



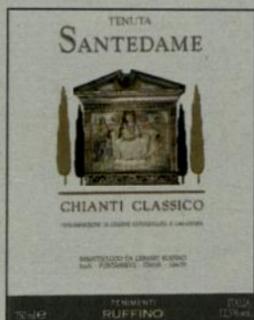
Cabernet. Piave, rosso asciutto dal sapore intenso. Indicato con arrosti di carni bianche e rosse, con il pollo e, in particolare, con la cacciagione. La Gioiosa (0423-665043). Si trova nelle enoteche.



Lagrein Dunkel. La zona migliore di questo vino è quella di Gries (Bz), proprio dove nasce Tor di Lupo della Cantina Adrian (0471-257137). Ha gusto corposo. Si abbinano con selvaggina e carne scura. In enoteca.

Cena in rosso

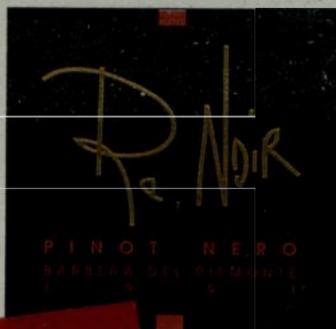
Vini dal sapore intenso e ricco. Oppure freschi e briosi. Da abbinare con le carni, ma non solo. E da servire sempre a temperatura ambiente



Chianti Classico. Santedame, B. Ha sapore deciso e fresco. Perfetto con ogni tipo di carne, in tutt'Italia nelle enoteche.



Franciacorta. Da uve Cabernet franc, Merlot, Nebbiolo e Barbera. Ha sapore fresco con retrogusto amarognolo. Ottimo con piatti a base di carni bianche. Ca' del Bosco (030-7267520). In enoteca.



Pinot Nero. Ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon e Merlot. Ha profumo intenso e sapore deciso. Si abbinano a piatti di carne, Cassano Belbo, (0172-551). In enoteca.



Colli Senesi. Chianti Fattoria il Palagio. Vino rosso dal sapore deciso, che si accosta agli arrosti classici, sia di carni rosse sia di carni bianche. Ottimo con il pollo allo spiedo. Nelle enoteche di tutt'Italia.

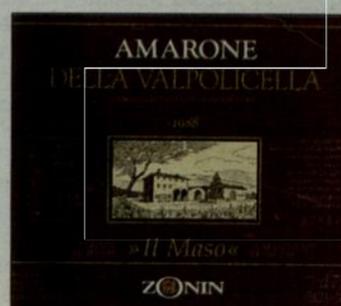


Grignolino d'Asti. Rosso da tutto pasto, adatto non solo con la carne, ma anche con piatti a base di verdura e di uova e piatti saporiti di pesce. Grazie al suo gusto fresco e delicato. Bersano, in enoteca.

Bonarda. Dell'Oltrepò Pavese. È un vino brioso e giovane. Che si abbinano soprattutto con affettati, primi piatti con ragù e carni cotte in umido con il pomodoro. Le Fracce. Nelle principali enoteche.



Blau Burgunder. Ovvero Pinot Nero dell'Alto Adige. Ha sapore delicato e profumo fruttato. Si serve con carni rosse e formaggi piccanti. Cantina Produttori S. Michele Appiano (Bz).



Amarone. Della Valpolicella. Ha gusto asciuttissimo e particolarmente ricco. Adatto per piatti molto saporiti, come gli arrosti di maiale e di selvaggina. Zonin. Nelle principali enoteche.