

NUMERO SPECIALE

intavola



SUPPLEMENTO N. 86 A TV SORRISI E CANZONI N. 48 DEL 21 novembre 2005 NON VENDIBILE SEPARATAMENTE



VIGILIA, NATALE
SANTO
STEFANO
E CAPODANNO
PER OGNI FESTA
UN MENU
COMPLETO



PRANZI E CENE DELLE FESTE DI FINE ANNO

La cucina natalizia



TRECCIONE IL DUCHESCO
Con Oca in grande arrosto, p. 30

Prodotto con sangiovese da agricoltura biologica, rivela una notevole personalità, frutto di aromi complessi di spezie e fiori. Il suo gusto è asciutto e morbido, la struttura ragguardevole. Ottimo anche con la classica fiorentina.



KALTERERSEE AUSLESE RÖMIGBERG LAGEDER
Con Cotechino ai due contorni, p. 66

Da uve schiava media e gentile, colpisce per il suo carico di profumi erbacei e di fiori freschi, confermati al gusto, pieno, e figlio di una buona struttura. Ottimo anche con grandi arrosti.



VERDUZZO RUSSIZ SUPERIORE
Con Mousse golosa, p. 36

Un bianco friulano tipico. Elegante, fresco e piacevole, propone profumi contenuti, ma è capace al gusto di svelare sapori fruttati interessanti. Molto versatile, si sposa alla perfezione con piatti di pesce.



BOLGHERI GUADO AL MELO
Con Anatra ripiena, p. 48

Un grande vino caratterizzato da sentori di fiori appassiti e frutta, al palato è pieno, con tannino molto sensibile, ma vellutato e armonico. Forte struttura ed equilibrio lo rendono ideale da affiancare ad arrosti, stufati e caccagione.



FIOR D'ARANCIO MOSCATO PASSITO LA MONTECCHIA
Con Panettone alle 3 creme, p. 29

Un profumo avvolgente e complesso, risultato di un bouquet di fiori delicati, ma precisi e persistenti. Al palato è suadente, morbido, armonico ed elegante. Servitelo anche con frittelle dolci.



JUST BIANCO GIUSTINIANA
Con Doppia lasagna ai crostacei, p. 38

Bella eleganza complessiva per questo vino, che trova equilibrio tra complessità olfattiva di fiori e frutta, media struttura e gusto pieno. Si accompagna felicemente anche a primi piatti e formaggi non stagionati.



NOSIOLA POJER & SANDRI
Con Soufflé filante, p. 60

Antico vitigno trentino, la nosiola sta riconquistando notorietà. Merito di un biglietto da visita di profumi di fiori e frutta delicati e persistenti e di un piacevole equilibrio, che rendono questo vino adatto a tutti gli antipasti.



BRINDISI ROSSO VIGNA FLAMINIO
Con Tagliolini al ragù, p. 32

C'è la nuova Puglia enologica con uve negroamaro, malvasia nera e montepulciano, che danno struttura e personalità. Decisamente tannico e asciutto al palato, è adatto a carni rosse.



FIRRIATO SANTAGOSTINO BAGLIO SORIA
Con Salmone farcito in sfoglia, p. 40

Da uve catarratto e chardonnay un vino con un ventaglio ampio di profumi di fiori e frutta. Al palato è pieno, rotondo e complessivamente elegante. Provatelo anche con piatti di carne.



LE RANE LURETTA
Con Stella di Natale glassata, p. 86

Nasce da uve malvasia dei Colli piacentini, in parte fatte appassire sui graticci. Profumatissimo di vaniglia e frutti canditi, è molto pieno al palato, vellutato, quasi suadente e persistente. È perfetto anche con piccola pasticceria.

