



Stappate queste bottiglie almeno 10-15 minuti prima del servizio oppure lasciate un po' il vino nel bicchiere prima di assaggiarlo.

Jassarte (Toscana IGT Rosso): 18°-20°
°C
zuppe, bolliti, pollame arrosto e grigliato, carni lesse e alla brace, piatti delicatamente speziati, formaggi stagionati e erborinati.

Piatto locale: pappardelle al sugo di lepre.

Ricette italiane: ossobuco alla milanese, gorgonzola naturale, filetto di cinghiale al mirto.

Ricette internazionali: tacchino farcito, filetto al pepe verde.

Questi vini vanno degustati con lentezza: via via che si ossigenano sprigionano aromi sempre nuovi.



Criseo (Bolgheri DOC Bianco): 14°C
ottimo da solo o con piatti vegetariani, piatti di pesce saporiti, formaggi di media stagionatura, carni bianche, primi piatti e risotti con sughi senza pomodoro, piatti con spezie a base di curry.

Piatto locale: zuppa frantoiana.

Ricette italiane: risotto alla pescatora, seppie ripiene, scamorza ai ferri, tagliolini ai porcini.

Ricette internazionali: pollo al curry, salmone arrosto alle erbe, fonduta o raclette.

Il vino è un momento di puro piacere, che fa scordare per un po' gli affanni della vita: godiamocelo!



Atis (Bolgheri DOC Superiore): 18°-20°
°C
piatti di carne saporiti, selvaggina, primi ricchi, formaggi invecchiati.

Piatto locale: cinghiale alla castagneta.

Ricette italiane: fiorentina, filetto di capriolo al vino rosso, lepre in salmì, pecorino stagionato, stracotto di manzo al vino.

Ricette internazionali: agnello al forno, petto di piccione con *fois gras*, cervo in salsa di vino e prugne.

In Italia il vino si consuma frequentemente ma sempre con moderazione, in buona compagnia ed accompagnato da buon cibo.

È lo stile di vita italiano, che sa unire piacere e salute.

The Italian lifestyle



Guado al Melo

località Murrotto 130/A,
57022 Castagneto Carducci (LI) Italy
tel./fax: +39 0565 763238

info@guadoalmelo.it www.guadoalmelo.it

Servire ed abbinare il vino



Guado al Melo

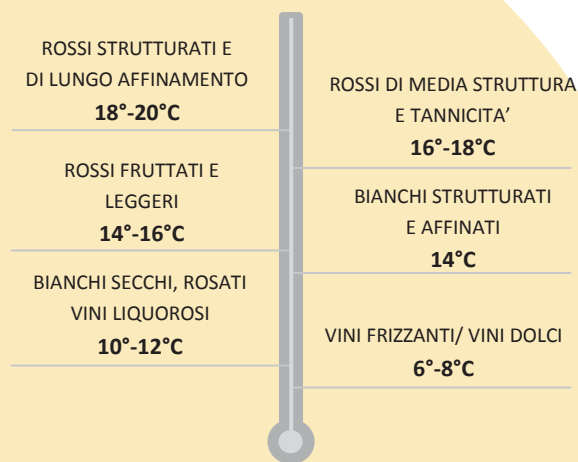
IL TRASPORTO: Una buona conservazione comincia già dal trasporto. Bisogna preservare il vino dalle temperature estreme, come l'eccesso di calore di una macchina lasciata sotto il sole.

LA CONSERVAZIONE: La cantina ottimale è un luogo buio, senza cattivi odori, umido (ma non troppo), con una temperatura stabile intorno ai 10°-12°C. La bottiglia deve stare coricata, ma non è necessario se il vino viene consumato a breve.

Il tempo di conservazione dipende dal tipo di vino. Quelli giovani vanno bevuti all'incirca entro un anno della vendemmia o poco più. Vini affinati possono essere conservati per qualche anno, i rossi più importanti possono durare anche un decennio o più.

SERVIZIO:

1. Il vino dovrebbe essere servito alla **giusta temperatura**. Un vino troppo caldo o troppo freddo perde molte delle sue qualità gustative.

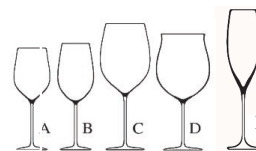


2. **Bicchieri:** per i vini bianchi, rosati e rossi di medio corpo si usano calici di media dimensione (A-B). Per rossi importanti e strutturati si utilizzano calici grandi e panciuti (C-D). I vini frizzanti si bevono in una flute (E), quelli liquorosi in un bicchiere piccolo. Qualunque tipo di bicchiere si voglia usare, gli elementi veramente importanti sono la pulizia e l'assenza di odori (di detersivo, di "chiuso", ecc...), perché possono alterare il gusto del vino.

sto del vino.

3. I vini affinati non vanno mai bevuti subito dopo l'apertura: hanno bisogno di un po' di tempo per sprigionare i loro profumi.

4. Se si assaggiano più vini, è meglio partire con quelli più tenui o leggeri e proseguire con quelli più intensi, altrimenti si rischia di non apprezzare quelli che seguono. Quindi, a parte casi particolari: prima si serve il vino più giovane e poi quello più vecchio, prima il vino bianco e poi il rosso, prima il vino secco e poi quello dolce...



ABBINAMENTO COL CIBO:

L'abbinamento cibo/vino è ottimale quando crea una giusta armonia di gusto: è una questione di equilibrio, di buon senso, ma anche di estro e gusto personale.

L'abbinamento può seguire due diversi principi:

- * La **concordanza**: abbinare per similitudine, per non avere contrasti sgradevoli o sovrapposizioni che sviliscono uno dei due elementi. Ad es.: ai dessert si abbina un vino dolce, a piatti delicati un vino tenue, a piatti intensi vini ricchi di profumo e di corpo, ecc.
- * La **contrapposizione**: a volte il contrasto invece migliora l'insieme. Ad es.: un cibo molto unto si abbina a un vino di buona acidità. A piatti un po' amari e/o acidi si abbinano vini morbidi e non tannici, ecc.

SERVIRE E ABBINARE I NOSTRI VINI:

10°-12°
°C

L'Airone (Toscana IGT Vermentino): ottimo come aperitivo o con piatti di pesce, piatti vegetariani, paste e risotti con sughi delicati, frittate, funghi, formaggi freschi.

Piatto locale: fritto misto con paranza.

Ricette italiane: pasta alle vongole, spigola al forno, insalata di farro e verdure.

Ricette internazionali: gamberoni alla griglia, ostriche gratinate.

Un bianco appena tolto dal frigorifero (4°C) profuma e sa di poco. Toglietelo un po' prima di gustarlo.



16°-18°
°C

Rute (Bolgheri DOC Rosso): Crostini, salumi, carni bianche e pollame saporiti, pasta e ravioli con condimenti ricchi, carni rosse alla brace.

Piatto locale: pappardelle al cinghiale

Ricette italiane: gnocchi di patate al ragù e funghi, stinco di vitello, faraona arrosto.

Ricette internazionali: bistecca alla brace, roast beef, anatra arrosto con verdure.



16°-18°
°C

Bacco in Toscana (Toscana IGT Rosso): salumi, carni arrosto o alla griglia, paste condite con sughi ricchi e saporiti.

Piatto locale: antipasto di salumi toscani.

Ricette italiane: agnolotti al ragù, cotechino con polenta e lenticchie.

Ricette internazionali: sformato di carne, costine di maiale alle erbe aromatiche, tofu alla piastra.

Per portare un rosso alla giusta temperatura basta toglierlo dalla cantina con qualche ora d'anticipo, è meglio non scaldarlo con fonti di calore.



Antillo (Bolgheri DOC Rosso):

salumi, piatti di carne arrosto o alla griglia, pasta e ravioli con condimenti ricchi.

Piatto locale: grigliata mista di carne.

Ricette italiane: costole d'agnello, coniglio in umido, parmigiana.

Ricette internazionali: cuscus di carne, stufato di manzo, gulash, seitan al sugo con legumi.

In una bottiglia di vino artigianale si possono trovare precipitati sul fondo: è il segno di vini che non hanno subito troppe stabilizzazioni e filtrazioni.

16°-18°
°C



Il movimento rotatorio del vino nel bicchiere è utile: aumenta l'ossigenazione e permette di sprigionare i profumi in modo più intenso.