

Riso e bollicine, che bell'abbinamento

TRE RICETTE A BASE DEL PREGIATO CEREALE SPOSATE DAI NOSTRI LETTORI A TRE SPUMAN-
TI METODO CLASSICO. UNIONE GUSTOSA E AFFASCINANTE

DI ROBERTO BARAT



I sapori

Ricetta all'apparenza molto delicata che viene però "rinforzata" da una crema di caffè espresso al cardamomo e da una spolverata di macis.

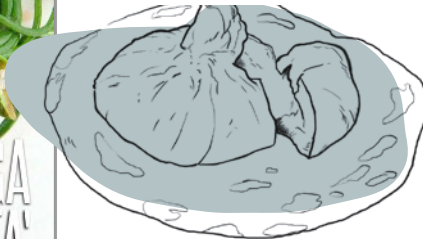
L'insieme sa risultare così ricco di note gustative, dal dolce allo speziato, che conquistano il palato.

Il vino

Un vino prodotto secondo criteri (certificati) vegan: quindi senza l'utilizzo di, per esempio, albume o colla di pesce (usati normalmente durante la vinificazione). Il risultato? Decisamente tradizionale. Nel senso che siamo di fronte a un ottimo Franciacorta, ben secco, profumato, ricco. Un brut molto fine, dal perlage sottile e sostenuto. Spicca una estrema pulizia nei profumi.

I nostri consigli

Per tutti i piatti vegan, ma anche per quelli classici. Dall'aperitivo alle crudità di mare. Ottimo con costacei crudi, appena conditi con un filo d'olio. Bene con i piatti della cucina orientale, cinese e giapponese (sushi, sashimi, ma anche tempure vegetali).



Ovomozzo

(uovo cbt mozzarella e crema di riso)

con

Mata

VSQ metodo classico brut
Villa Matilde - Cellole (Ce)



Regione Campania
Uve Aglianico
Prezzo 10,70 € (+ Iva)
Formati 0,75 l
Alcol 12,5%

Consigliato da...

Rosanna Marziale

Le Colonne

Caserta

Rosanna Marziale è ambasciatrice nel mondo della mozzarella di Bufala Campana Dop. Nelle sue ricette il territorio ricorre spessissimo. Rivisitato o riammodernato è parte integrante della sua filosofia di cucina. Così la cantina, che pesca a piene mani dal territorio (e non solo) proponendo aziende note e meno note.



I sapori

Un piatto dalla consistenza cremosa nel quale la mozzarella di Bufala viene farcita con un uovo cotto a bassa temperatura e poi adagiata su una crema di riso e pomodorini. Acidità, sapidità e dolcezza sono le componenti principali.

Il vino

Metodo classico da uve Aglianico, vitigno che solitamente dà vita a vini rossi importanti e dalla lunga capacità di invecchiamento, dal bel colore cerasuolo chiaro. Perlage abbastanza fine e persistente e, al naso, ampi aromi di frutta rossa e fiori. In bocca è pieno, moderatamente secco, con una vena acida davvero piacevole. Non tragga in inganno l'assenza di una Doc. Si tratta di un bel metodo classico da proporre con una breve spiegazione al cliente, ma che sa farsi apprezzare.

I nostri consigli

Bene per l'aperitivo e a tutto pasto. Con primi piatti, anche a base di pasta all'uovo, e poi fritti misti di pesce o crostacei in salsa.