Chi



ABBINAMENTI

In vino veritas

di Luca Gardini, sommelier

Per il flan di Bettelmatt:

Alberto Lusignani Vin Santo di Vigoleno 2007

Da uve autoctone appassite, provenienti dalle colline del piacentino. I profumi sono talmente tanti e articolati che non si sa se continuarlo ad annusare oppure berlo. In bocca è dolce di mandorla, frutta disidratata e spezie.

Per l'arrosto di vitello al latte:

Ciacci Piccolomini d'Aragona Rosso di Montalcino 2015

Sangiovese dai profumi floreali e fruttati, con tanta ciliegia in primo piano. L'assaggio è filante, ricco di beva e in grado di mostrare una buona complessità, con frutta rossa fresca associata a leggere speziature dolci di cannella.

Per le orecchiette con coste e pinoli:

Livio Felluga Sauvignon 2016

Intenso nei profumi grazie a un mix di agrumi ed erbe aromatiche. In bocca parte con pompelmo e mela, per poi proseguire con quel mix balsamico di salvia e timo, che ne esalta le doti di bevibilità.

In Vino Veritas by Luca Gardini Chi Magazine