



# IN AUTUNNO IL SOMMELIER

IL SOLE E LA TERRA

## CONSIGLIA

### *Zucca*



#### GLI ABBINAMENTI CON LA CARTA DEI VINI BIO

Abbinare il giusto vino alla zucca non è compito facile, perché ha un gusto dolce e delicato, da non sopraffare.

Preparazioni di zucca "in purezza" come la vellutata, la zucca al forno o gli gnocchi di zucca possono essere equilibrate da Spumante Brut. Anche per risotti o tortelli alla zucca può essere abbinato un extra dry:

**SPUMANTE BRUT STRUMENDO  
PROSECCO DOC LA BARATTA  
PROSECCO BRUT DOC TREVISO  
Antiche Terre dei Conti**

Se decidiamo di aggiungere al piatto una nota acida come del formaggio caprino, la dolcezza della zucca è già equilibrata e possiamo permetterci di abbinare un vino bianco di medio corpo e delicato:

**AITHERA MALVASIA BIANCA POGGIOSECCO  
CHARDONNAY STRUMENDO  
BIANCO DI GINO SAN LORENZO  
RIESLING CASCINA DEL RONCO  
GRILLO GILLETTO GORGHI TONDI**

Alla delicatezza dei piatti con zucca si può abbinare anche un vino Rosato Frizzante:

**RIVIERA DEL GARDA CLASSICO DOC VALZER**

