



Cinque vini da degustare con i funghi: consigli per un abbinamento perfetto

© Pubblicato il 2 Ottobre 2024 in Food, Vini, Piccoli sorsi, di grande piacere da Fabiano Guatteri



E' arrivata la stagione dei funghi. Per esaltare al meglio portate a base di funghi, è consigliabile scegliere vini leggeri, come bianchi o rosati. Ma attenzione perchè l'abbinamento del vino giusto dipende anche dagli altri ingredienti presenti nel piatto

I funghi sono vegetali, non verdure, che si distinguono per il loro sapore delicato e leggermente aromatico. **Per esaltare al meglio portate a base di funghi, è consigliabile scegliere vini leggeri, come bianchi o rosati.** L'abbinamento del vino giusto dipende anche dagli altri ingredienti presenti nel piatto. Per esempio, un risotto ai funghi porcini cucinato con brodo di carne e mantecato con Parmigiano Reggiano avrà un sapore molto più ricco rispetto a un'insalata preparata con gli stessi porcini. Di conseguenza, i vini da abbinare saranno diversi. Di seguito, suggeriamo alcune etichette, tenendo conto che i gusti personali sono sempre la guida migliore.

(In apertura: foto Riccardo Lettieri per la Cucina Italiana)

Con Vento 2021 Toscana IGT Castello del Terriccio

La zona di produzione, posta al limite settentrionale della Maremma Toscana ha una tradizione viticola millenaria, tant'è che il logo dell'azienda riproduce il sole etrusco rinvenuto su alcuni reperti. Con Vento nasce da uve viognier e sauvignon, selezionate, e vinificate separatamente. Le due masse sono lasciate macerare in acciaio per 24 ore per conferire maggiore ricchezza aromatica al mosto e quindi al vino, poi pressate sofficemente e, sempre in acciaio, i due vini maturano a temperatura controllata per sei mesi. Sono quindi assemblati e il mix ottenuto affina per alcuni mesi in bottiglia.

Note gustative Possiede colore giallo paglierino con sfumature dorate. Il profumo è ampio, avvolgente, con ricordi fruttati di mela estiva, note agrumate e di aromatiche con tocco di timo. In bocca rivela tutta la propria bevibilità con freschezza, note minerali saline che caratterizzano un sorso lungo ed elegante.

Abbinamento Finferli trifolati.

