



Pubblicazione: L'angolo del gusto en rose

Luogo: Italia

Data: 26 ottobre 2023



Un po' di vino in zucca

L'autunno porta sulle nostre tavole la zucca. Dai colori sgargianti e vitaminici, perfetta per ricette dolci e salate, da sola o in accompagnamento. Per valorizzare il suo gusto unico dobbiamo saper scegliere un vino giusto. La scelta può andare da un vino rosso strutturato, un bianco frizzante o anche un rosso vivace, tutto dipende dal piatto con cui dobbiamo accompagnarla.

Iniziamo con il dire che la zucca è un frutto, appartenente alla famiglia delle Cucurbitacee, ma comunemente classificata come ortaggio. Perfetta negli antipasti, nei primi, dalle vellutate alle zuppe, senza scordare ravioli o risotti. Ma anche come contorno per pesce affumicato o baccalà, spezzatini e carni speziate, per accompagnare formaggi stagionati o per sformati e torte salate. Può essere usata anche nei dolci con cacao e spezie.

Come dare vita quindi a un abbinamento perfetto?

Un vero classico sono i risotti alla zucca, una coccola, caldi e cremosi, ma a seconda degli ingredienti scelti cambierà anche il vino in abbinamento. Se si sceglie la versione semplice perfetto un calice di spumante come Lugana DOC Metodo Classico Brut di Zenato prodotto con uve Trebbiano di Lugana in purezza. Spuma cremosa e perlage elegante e persistente. Bouquet varietale, fruttato e floreale, in bocca è equilibrato, brioso e delicato, caratterizzato da una setosa vena acida che conferisce estrema pulizia.

