



**ZENATO®**

**Pubblicazione:** L'angolo del gusto en rose

**Luogo:** Italia

**Data:** 26 ottobre 2023



L'angolo del gusto  
*en rose*

# 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 accompagnarlo.

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.

