Data

61 Pagina

1 Foalio

> Un bicchiere di rosso

www.ecostampa.i

02-2014

Lambrusco Otello

Lo spumeggiante vino rosso emiliano, fiore all'occhiello di una storica cantina, non può mancare quando in tavola si degustano le eccellenze del territorio di Mauro Cominelli

Le caratteristiche

inTavola

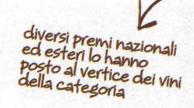
IL VINO Otello Nerodilambrusco 1813 lgt frizzante è prodotto dalla cantina emiliana Ceci con il 100% di uve Lambrusco Maestri. Dopo pigiatura, fermentazione e riposo, il mosto viene trasferito per tre mesi in cisterne termocondizionate in cui avviene la presa di spuma. È venduto a circa 8 €.

LE PECULIARITÀ Di colore rosso violaceo molto intenso, tendente al nero, diffonde un profumo di

viola e frutti di bosco. All'assaggio esprime un sapore deciso, che viene però mitigato dal retrogusto zuccherino. Di 11.5 % vol., va servito ben

fresco fra 8° e 10°.

GLI ABBINAMENTI Ideale con i più tipici prodotti del territorio come il culatello, il prosciutto crudo e il parmigiano reggiano, è insostituibile per accompagnare cotechino e zampone. Ottimo anche con i ricchi primi emiliani, è da provare con la pizza.



SE AVANZASSE

È necessario chiudere ermeticamente la bottiglia, perché non si disperdano le bollicine. Niente di meglio di un set di 2 tappi e pompa (Tescoma, a 19,90 €). Il semplice, ma geniale meccanismo

crea il sottovuoto all'interno della bottiglia e conserva il vino alla perfezione.



LUOGO DI PROVENIENZA

• i vigneti sono situati sulle dolci colline in provincia di Parma, un luogo che offre numerose prelibatezze gastronomiche.

Per un vino naturale

SORGENTEDELVINO Negli spazi della Fonderia LIVEZ014 di Reggio Emilia, si terrà dal 15 al 17 febbraio la 6° edizione di Sorgentedelvino Live. 150 produttori, da

tutta Italia e dal mondo, esporranno i loro prodotti di punta: vini ottenuti con tecniche antiche e naturali. Degustazioni guidate e dibattiti saranno allietati da concerti folk. Per info: www.sorgentedelvinolive.org

UN PIATTO PER VALORIZZARLO

SPAGHETTI AL COTECHINO

Rosolate 1 scalogno tritato con poco olio e burro, aggiungete 400 g di pomodori lati spezzettati e cuocete per 15 minuti. ite 250 g di cotechino già lessato a dadini e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Condite con il ragù 320 g di spaghetti al dente. Completate con granella di noci e foglie di maggiorana.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.