

## Quale vino abbinare ai cannelloni?



Tra i grandi classici a base di pasta fresca ripiena della cucina tradizionale italiana, da servire durante il pranzo della domenica, figurano sicuramente i cannelloni, solitamente farciti con carne macinata e ricoperti di salsa al pomodoro e besciamella, ma ottimi anche nella variante ricotta e spinaci. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

### **Vini da abbinare ai cannelloni: Piediroso Taburno Sannio 2017 Fattoria La Rivolta**

«Vini unicamente eccellenti da Fattoria La Rivolta, bicchiere cresciuto in modo apprezzato soprattutto in tema di integrità enologica esecutiva ed ossidativa. Che meraviglioso e nuovo, inossidato frutto donano infatti vini della meravigliosa pulizia olfattiva del Piediroso Taburno Sannio 2017».

### **Vini da abbinare ai cannelloni: Limpronta Ruché di Castagnole di Monferrato Doc 2016 Montalbera**

«È come sempre la nitidezza enologica esecutiva abbinata a viticoltura d'alta scuola l'origine della mirabile profumosità del bicchiere di Montalbera - Terra del Ruché. Una nitidezza inossidata d'aroma che sempre esalta il varietale profumo della materia prima, quindi dei vini». Il Ruché di Castagnole Monferrato DOCG è un vino dal carattere inconfondibile; dai piacevoli sentori floreali di rosa e viola, con note fruttate di albicocca e una speziatura che emerge con l'evoluzione, tale da renderlo immediatamente riconoscibile nel bicchiere.

### **Vini da abbinare ai cannelloni: San Giovanni Battista Brunello di Montalcino 2013 - Da Vinci I Capolavori**

«Le migliori gemme viticole ed enologiche italiane in versioni di puro valore sostanziale nella gamma Da Vinci I Capolavori. Vini dalle non comuni doti analitiche e quindi sensoriali, proposti in veste e nome di altrettanto mirabile, leonardiana, bellezza formale. L'intero e vivido San Giovanni Battista Brunello di Montalcino 2013, ai vertici della denominazione grazie alla sua armoniosa morbidezza gustativa, alla nitidezza enologica esecutiva e alla maestosa fittezza della sua livrea».

lucamaroni.com