

## L'abbinamento del sommelier

ABBINAMENTO CIBO-VINO

### Quale vino abbinare allo spezzatino di manzo?

31 Maggio 2019 - DI LUCA MARONI

Cottura lenta e preparazione accurata per un piatto ricco di gusto a base di morbida carne: lo **spezzatino di manzo**, classico della cucina italiana tradizionalmente abbinato a patate o contorni di verdura. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino **Luca Maroni**

Vini da abbinare allo spezzatino di manzo:  
Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016 Cantina Terzini

«Media organolettica assai alta consegue la proposta della **Cantina Terzini**. Le evidenze del bicchiere illustrano le doti viticole di questo produttore: mirabile per inossidato nitore aromatico il **Montepulciano d'Abruzzo Doc 2016**». Colore rosso rubino profondo con leggeri riflessi porpora, il vino all'olfatto è intenso e complesso, con sentori di frutto rosso maturo tendente alla confettura, note di liquirizia, vaniglia e tostatura; in bocca è robusto, abbastanza tannico, equilibrato, persistente, e armonico.

Vini da abbinare allo spezzatino di manzo: Lanfora  
Grignolino d'Asti 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. Fra i migliori vini di questa tipologia, il **Lanfora Grignolino d'Asti 2016**: morbido e rotondo quanto cremoso per il suo mirabile estratto, è vino privo di vizi enologici di trasformazione».

Vini da abbinare allo spezzatino di manzo: Chianti 2016

