



Quale vino abbinare agli arancini di riso?



È uno degli street food più amati della tradizione gastronomica siciliana, perfetto da gustare durante uno gustoso aperitivo o per una sfiziosa pausa: gli arancini di riso. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Vini da abbinare agli arancini di riso: Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 Montalbera

«Complimenti a Montalbera - Terra del Ruché, bicchiere di suadanza e fragranza assoluta. Anche quando scendono in campo le spezie del legno con la loro dolcezza balsamica mentosa, il frutto mantiene intatto il turgore e il vigore espressivo: il binomio mora-vaniglia del Piemonte Doc Rosso Fuori Catalogo 2018 è di limpidezza e piacevolezza assoluta».

Vini da abbinare agli arancini di riso: 15.0 Mèstor Lambrusco Oinòe

«Bicchiere dai lampi qualitativi d'assoluta eccellenza quello di Oinoe. Due i Lambrusco al vertice di valore della categoria, tra cui il 15.0 Mèstor Lambrusco 2018, pastosamente spumante vista la concentrazione della sua polpa di ciliegia viola».

lucamaroni.com