



Quale vino abbinare ai ravioli di magro?



Classico primo piatto della cucina italiana, i ravioli di magro sono così chiamati per il particolare ripieno, leggero ma ricco di gusto, a base di ricotta e spinaci. Ma quale vino abbinare? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino Luca Maroni.

Vini da abbinare ai ravioli di magro: Dolcetto d'Alba Doc 2017 Enrico Serafino

«Complimenti a Enrico Serafino, che propone in ricca e articolata serie, più di un grande vino. Ovunque molto nitida l'esecuzione enologica, che dell'uva prima lascia trasparire-trasferire limpida e inossidata la nativa possanza d'aroma». Eleganza, piacevolezza e facilità di beva per il Dolcetto d'Alba Doc 2017, vinificato in maniera tradizionale con una breve pre-macerazione che ne esalta la freschezza ed il sentore fruttato. Color rosso rubino intenso, con vivaci riflessi porpora, profumo fruttato, con note di ciliegia, prugna e mora, gusto pieno e morbido, dal sapore asciutto, finale gradevolmente mandorlato.

Vini da abbinare ai ravioli di magro: 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 ravioli di magro: Bonarda Oltrepo Pavese Doc 2016 Vanzini

«Vini stabilmente tra i più distintivi della categoria presenta Vanzini». Tra i nettari più pregiati il Bonarda Oltrepo Pavese Doc presenta un colore rosso rubino intenso carico con riflessi porpora. All'olfatto è intenso, fruttato, con sentori di mora e lampone. Al gusto è morbido, elegante e di ottima struttura, con retrogusto di mandorla e prugna. Grande persistenza retro olfattiva.

lucamaroni.com