

RICETTE GARANTITE · ISTRUZIONI SICURE · PER CUCINARE CON PIACERE

# SALE & PEPE

Febbraio  
2000  
L. 5.000

## b e r e g i u s t o



Di Sandro Sangiorgi

**VINI: SCEGLIAMO  
QUELLI PIÙ ADATTI  
A OGNI PORTATA**

*Ci aiuta come sempre il nostro esperto, che ha  
Cassaggiato e selezionato decine di bottiglie  
da abbinare ai piatti presentati in questo numero.  
Oltre alle caratteristiche salienti, per ogni vino  
troverete i consigli giusti per servirlo al meglio*

**Golosissimi  
involtini**  
pag. 36



Vino flessibile eppure ben dotato di carattere, il **ROSSO TERRE DI FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO** (£ 19.000) si fa apprezzare sempre di più su piatti di carne, e non, composti da ingredienti originali ed elaborazioni un po' diverse dal solito. Ha un colore vivo, spiccata leggiadria e i profumi erbacei e di frutti rossi si notano meglio se viene servito a 15°.



Il **PROSECCO DI VALDOBBIADENE BISOL BRUT CREDE** (£ 14.000), ben lungi dall'essere un vino corposo, ha però l'ampiezza e la fragranza per gestire gli involtini più vegetali sfoderando una incisività che si rivela preziosa per la pulizia della bocca. Gustatelo a 8°. Il **ROSSESE DI DOLCEACQUA TERRE BIANCHE** (£ 18.000), asciutto, ben definito nei profumi e dotato di una corposità lunga e piacevole, si rivela un'altra ottima scelta se le preparazioni sono dominate da carni e salumi. Servitelo a 14°.