

I MIGLIORI VINI PER ACCOMPAGNARE UN TIPICO PRANZO DI NATALE TOSCANO



La nostra idea di un tipico pranzo di Natale toscano Dop, e quali sono i migliori vini toscani bio da abbinarvi

1 / 4 A dicembre le diete sono proibite: mettiamoci a tavola coi vini bio giusti

Quali vini degustare durante un tipico pranzo di Natale toscano?

Di cosa parliamo in questo articolo natalizio:

- Crostini neri: l'immancabile antipasto del tipico pranzo di Natale in Toscana
- Un brodino a rinfrancare
- Fumante di forno, sua Maestà l'arrosto
- Finale dolce, anzi dolcissimo, per il nostro pranzo di Natale toscano



Dicembre, il mese che più di ogni altro rappresenta in pieno le nostre tradizioni culinarie, complici le festività e i ricchi e sontuosi pasti ai quali ci concediamo. Dicembre, il mese dello stop a tutte le diete, con in fondo una certa pace dei sensi. Impossibile resistere alle leccornie delle quali abbondano le tavole, soprattutto il giorno clou delle festività, la festa di tutte le feste: il Natale, seguito al pranzo dell'anno, quello dove si sa a che ora si comincia, ma non si sa a che ora si finisce.



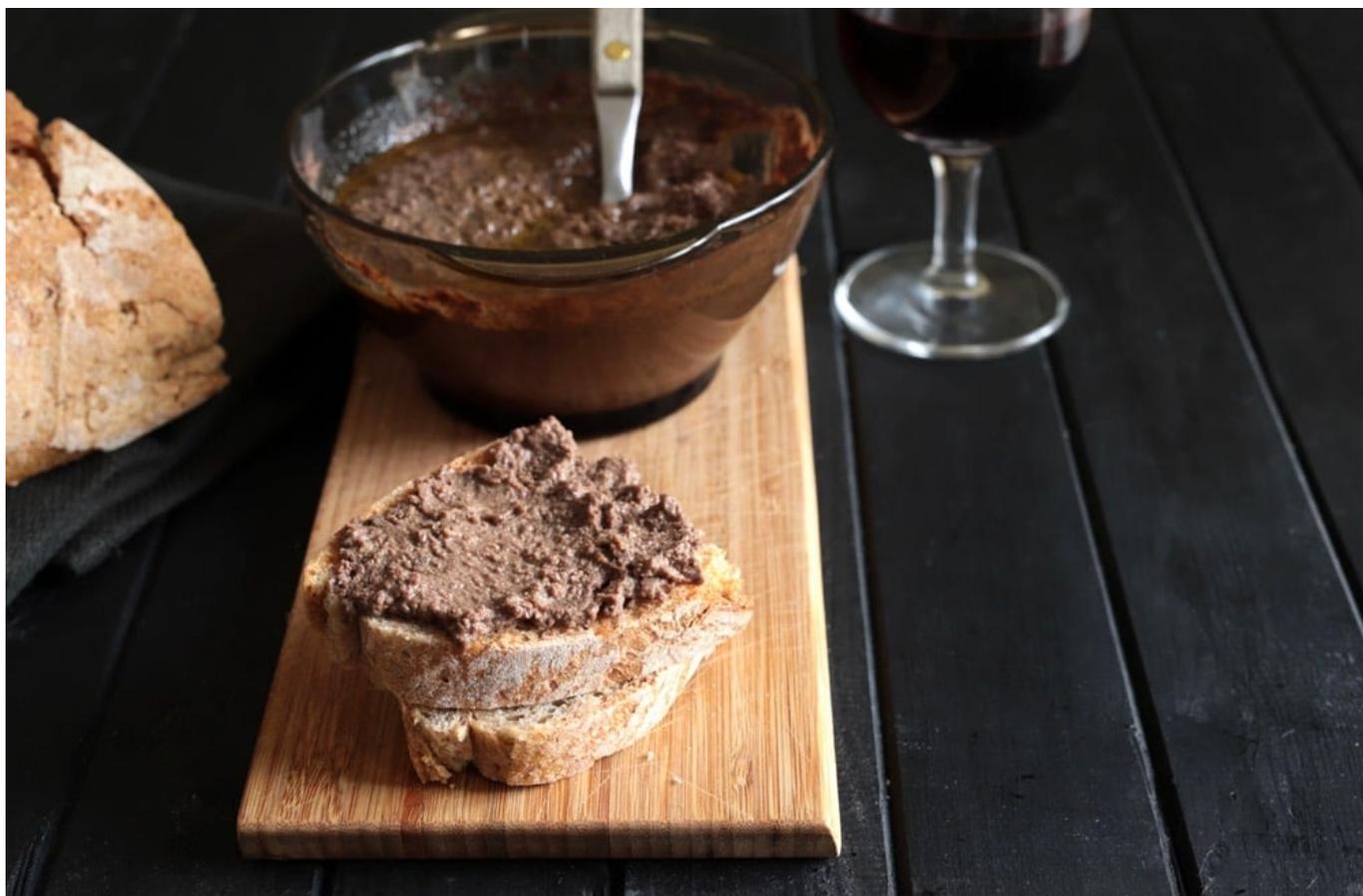
Crostini neri: l'immane antipasto del tipico pranzo di Natale in Toscana

Una cosa è certa: in un tipico pranzo di Natale in stile toscano alcune ricette non possono non essere ricomprese nel menù, così come non possono mancare degli ottimi vini locali a esaltarne ogni nota.

Portata di apertura di quella che sarà una dolce, lenta, maratona enogastronomica non può che essere il classico crostino di fegatelli. Le variazioni della ricetta originale dei crostini neri toscani sono molte. C'è chi aggiunge milza e cuori, chi li frulla e chi li batte al coltello, chi bagna il pane nel brodo, chi nel Vinsanto. Comunque li si prepari, rimane il fatto che questi crostini sono un vero e proprio evergreen della tradizione na-

talizia toscana più pura.

In abbinamento ai deliziosi crostini neri, suggeriamo come primo vino del pasto una bollicina. È importante scegliere una bottiglia morbida a contrastare l'amarognolo del fegato, fresca a bilanciarne la ricca pastosità, e con una buona persistenza. Abbiamo pensato a Cielo, Chardonnay in purezza elegantemente spumantizzato da Montemaggio, cantina biologica del Chianti Classico. Al naso, note floreali e fruttate con un tocco minerale, in bocca un perlage delicato e persistente. Con una piacevole freschezza e persistenza: brut da servire a 6-7 °C.



E dopo l'antipasto, in genere c'è il primo: scopri gli abbinamenti consigliati a pagina 2