

Come servire i nostri vini?

Maggiorina:



Di pronta beva questo vino e anche facile abbinare e servire. Secondo le esigenze piace una temperatura di 18 Gradi per abbinare salumi, formaggi, una merenda, fagioli, cotechino, paste e antipasti invece può benissimo essere servito a temperatura più bassa intorno a 15 Gradi con antipasti di pesce e frutti di mare, adattissima l'accompagnamento con il baccalà.

I bicchieri tipo bordolesi ma anche un bicchiere tipo borgogna esalta la freschezza e finezza di questo vino.

Mimmo:



Con i grandi profumi e l'eleganza del Nebbiolo si presta di tanti piatti ma soprattutto va bene con carni bianche, pasta, antipasti di verdura ma anche con pesce se fatto in umido nel modo mediterraneo. La temperatura di servizio a 18 Gradi.

I bicchieri da borgogna sono adattissimi a questo vino esaltando la fragranza e l'eleganza eterea.

Piane:



La Croatina, vitigno autoctono alpino con la sua rusticità, la concentrazione di frutto con tannini presenti ma anche una bella vena di acidità ha la dote di pulire la bocca. Va benissimo con i piatti della tradizione contadina delle montagne con salumeria cotta, stufati e brasati, con il Tapulone (piatto tipico della nostra zona con l'asino tritato), la polenta e sicuramente il Gorgonzola. La temperatura di servizio a 18 Gradi.

Piatto d'innovazione: Carne cruda tagliato a mano con liquirizia tritata (secondo la ricetta di Chiaretta).

I bicchieri tipo bordolese esalta il frutto e la concentrazione di questo vino.

Boca:



Come tutti i grandi Nebbioli il Boca ama di essere decantato un ora prima per riprendere l'ossigeno e sviluppare la complessità, se invecchiato la decantazione serve anche per togliere il fondo che è normale durante un invecchiamento naturale in bottiglia. Un vino che va bevuto con grandi piatti di secondi particolarmente carni bianche e di piuma e selvaggina, ma anche un brasato sta bene. La temperatura di servizio a 18 Gradi.

I bicchieri da borgogna sono obbligo per questo vino perché riesce di esaltare la grande complessità, i profumi eterei e la beva elegante e lunga.