

Italia a Tavola



HEDONIS
Un sorso di Sicilia



Abbinamenti per le feste

In queste pagine presentiamo una selezione speciale di vini perfetti per le feste di fine anno, in abbinamento a ricette firmate da grandi nomi della ristorazione italiana. Idee ricercate e raffinate per stupire i propri commensali in occasione dei momenti conviviali che allieteranno il periodo natalizio



Risotto al brodo di piccione con fave di cacao tostate e spezie

INGREDIENTI

Per il risotto: 280 g riso Carnaroli, 80 g burro, 40 g scalogno tritato, 40 g burro acido, 4 dl vino bianco, 20 g foie gras, 50 g Parmigiano Reggiano, 8 g fave di cacao, olio extravergine d'oliva, brodo di piccione, rametti di timo per guarnire

Per il brodo di piccione: 4 piccioni, 2 l acqua, 2 cipolle, 2 carote, 1 spicchio d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 10 pezzi di cardamomo, 10 pezzi di anice stellato, 10 bacche di ginepro, 5 stecche di cannella, 2 dl salsa soia, 3 foglie di alloro, 10 g porcini secchi

Per il ragù di piccione: 2 petti di piccione, 100 g cipolla a julienne, 2 spicchi d'aglio, 1 rametto di rosmarino, 1 dl olio extravergine d'oliva, 1 dl salsa piccione, 40 g fegatini di piccione, sale e pepe

Per il burro acido: 150 g cipolla bionda, 500

g vino bianco, 500 g aceto bianco, olio extravergine d'oliva, 1 foglia di alloro

PREPARAZIONE

Per il brodo di piccione: pulire i piccioni e, in una pentola con l'acqua, far bollire con tutti gli ingredienti. Cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, filtrare, raffreddare e riservare in frigo.

Per il ragù di piccione: grigliare i petti di piccione con l'osso, disossarli e metterli a marinare con aglio, rosmarino, e olio in sacchetti per il sottovuoto per circa 4 giorni. Rosolare la cipolla a julienne con poco olio e un pizzico di sale, bagnare leggermente con acqua e cuocer fino a che non saranno fondenti. Privare i petti di piccione della pelle e tagliarli a cubi, unire la cipolla, la salsa di piccione e legare il tutto

Annie Féolde

ENOTECA PINCHIORRI ***
via Ghibellina 87 - 50122 Firenze
Tel 055 242757 - www.enotecapinchiorri.it



Rotari Cuvée 28+ Brut Trentodoc

Uve: 100% Chardonnay

Vinificazione: l'attenta vinificazione ed elaborazione secondo i rigorosi canoni del metodo classico, hanno permesso di esaltare l'ampiezza aromatica dello Chardonnay e la sua elegante potenza

Colore: giallo paglierino

Profumo: frutta gialla matura e frutta candita frammiste a note di nocciola e mandorla con un tocco dolce di vaniglia

Sapore: grande equilibrio tra struttura e acidità con una piacevole freschezza e finale minerale

Gradi: 12.5% vol

Servire a: 6-8°C

Abbinamenti: a tutto pasto o con antipasti a base di formaggi mediamente stagionati, primi di pesce e ragù di carni bianche, secondi di pesce al forno o alla griglia e carni al forno



Rotari - Gruppo Mezzacorona
via del Teroldego 1/E - 38016
Mezzacorona (Tn) - Tel 0461 616399
www.mezzacorona.it

Raboso Rosato "Geloso" Igt Marca Trevigiana

Uve: 100% Raboso

Vinificazione: macerazione con bucce per circa 2 giorni, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C, maturazione per minimo 4 mesi in vasche d'acciaio a cui segue imbottigliamento, spumantizzazione per 25 giorni con metodo Martinotti in autoclavi d'acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio

Colore: rosato carico tendente al rubino chiaro

Profumo: aromaticità tipica, ricorda il lampone e la rosa canina, il pompelmo e la frutta rossa

Sapore: fresco, amabile, con caratteristica di spiccata acidità

Gradi: 11% vol

Servire a: 4-6°C

Abbinamenti: ideale come aperitivo con buffet salato o anche con i dolci



Setteanime
via San Romano 114 - 31047 Negrizia
di Ponte di Piave (Tv) - Tel 0422 854721
www.setteanime.com

Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Brut Docc

Uve: 100% Glera

Vinificazione: nelle ripide colline di San Pietro di Barbozza maturano i dorati grappoli che dopo essere raccolti a mano vengono lavorati secondo il metodo Martinotti e danno vita a questo spumante brut

Colore: giallo paglierino luminoso, dal perlage ordinato ed elegante

Profumo: aroma delicato, eleganti note fruttate e floreali di fiori bianchi (glicine e acacia)

Sapore: si rivela delicato, asciutto comunque armonico e dopo il primo assaggio, saprà farsi ricordare

Gradi: 11.5% vol

Servire a: 6.8°C

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, si abbina a sushi e sashimi, a crostacei in generale e a primi a base di pesce



Val D'Oca
via per S. Giovanni 45 - 31049
Valdobbiadene (Tv) - Tel 0423 982070
www.valdoca.com