



Vini e dolci di Carnevale: ecco gli abbinamenti perfetti

Ogni regione e provincia d'Italia ha i suoi dolci di Carnevale e sono quasi sempre fritti. Sappiamo qual è il vino giusto da abbinare a queste golosità per esaltarne il piacere?



Quali vini abbinare ai dolci di Carnevale?

Principesse e cavalieri, cow boy e fatine, Biancaneve e Peter pan ma il Carnevale, oltre ai bellissimi travestimenti che ci fanno tornare bambini, porta con sé una **vasta scelta di dolci** che rispecchiano la varietà gastronomica italiana: frappe, **chiacchiere**, **graffe** e **frittelle di mele**, **bignè di San Giuseppe** e crostoli sono soltanto alcune delle prelibatezze di questo periodo.

Ognuna di queste bontà è legata ad una tradizione e leggenda regionale ma tutte sono accomunate dalla peculiarità di essere **dolci fritti**. Gli elementi che le caratterizzano, dunque, sono una leggera untuosità e richiami agrumati appena percepibili.

Quali vini abbinare ai dolci di Carnevale?

I vini giusti da abbinare a questi dessert sono **vini dolci** ma non troppo, evitando esuberanze alcoliche e strutture impegnative. Tenendo, poi, presente le frittelle, le bollicine sono sicuramente un abbinamento ottimale.



Con i dolci di Carnevale, vanno evitate esuberanze alcoliche e struttura eccessiva.

Pensiamo a un fresco e profumato [Moscato d'Asti](#), dolce, ma non stucchevole, con un inconfondibile profumo di muschio, pesca, salvia e tiglio, glicine, miele e fiori bianchi.

Per le **Castagnole o le frittelle di mele**, è perfetto il rosso rubino molto chiaro, a volte tendente al granato, del [Brachetto d'Acqui](#) un vino dal profumo intenso, aromatico, con note fruttate di fragola, floreali di rosa e di muschio morbido, amabile, elegante con sensazioni di mandorla amara e noce moscata.

Con le farciture, tipiche dei bignè di San Giuseppe, si può degustare un **vino passito** o una **vendemmia tardiva**. Ottimali un [Passito di Pantelleria](#) o un [Recioto di Soave](#), i cui acini attaccati dalla muffa nobile sprigionano sentori di frutta candita e spezie.

Se si varca il confine e si scelgono vini della Germania, si consiglia l'abbinamento con un **Riesling Auslese**. Note candite e piccanti e un ricco bouquet di spezie, zafferano, ginger, curry e pepe rendono ancora più piacevoli le sensazioni gastronomiche del Carnevale.

Data di creazione

05/02/2018

Autore

cecilia-novembri