

Pasqua e vino: la bottiglia giusta per ogni piatto

scritto da Matilde Morselli | 01/04/2021



La tradizione rappresenta il leitmotiv delle tavole pasquali ma, per rendere perfetta la proposta delle ricette tipiche, non può mancare l'abbinamento con il vino più adatto

Avete già scelto i vini per il pranzo di Pasqua? Se non ci avete ancora pensato, continuate a leggere e troverete utili indicazioni per individuare la giusta etichetta che possa valorizzare le tante ricette tradizionali che deciderete di servire sulla tavola pasquale.

Il vino per l'antipasto pasquale

Tra i classici ci sono la **Torta Pasqualina** della tradizione ligure, la Torta di formaggio marchigiana e il **Casatiello napoletano**. A questi piatti di apertura del pranzo pasquale, si potrebbe abbinare il **Vis Amoris 2012 Metodo Classico Brut**, un vino prodotto in Liguria da uve Pigato in purezza e

coltivate in un piccolo vigneto a due passi dal mare. Sorsi dall'ottimo equilibrio e versatilità con una freschezza che aiuta a sostenere bene gli ingredienti grassi usati per la preparazione di questi antipasti; i sentori di erbe spontanee, invece, si abbinano perfettamente alle ricette a base di verdure di stagione. Per il casatiello, sono indicate anche due etichette campane di **Cantine Tommasone di Ischia**, il [Pitheculus Rosso](#) oppure l'[Ischia per' 'e palummo](#).

Primi piatti di Pasqua: quale bottiglia scegliere?

Per quanto riguarda i primi piatti, quella che non manca mai sulle tavole italiane è sicuramente la pasta che, in questa occasione, è ricca, ripiena e rigorosamente fatta a mano: tortelli, tortelloni, ravioli, lasagne, cannelloni spesso abbinati a verdure che rispettano la stagionalità, come asparagi, borragine o tarassaco. Un vino particolarmente adatto ad esaltare questi sapori è [Balciana Verdicchio Dei Castelli Di Jesi DOC Classico Superiore](#), un prodotto realizzato con cura e particolare attenzione che, grazie all'equilibrata acidità e alla struttura data dalla vinificazione, si sposa molto bene con piatti di pasta all'uovo e con i suoi ricchi condimenti.

Vino da abbinare ai piatti di carne pasquali

Anche a Pasqua non manca la carne, **dall'agnello** ([scoprite qui una ricetta particolarissima](#)) agli arrostiti abbinati a contorni semplici e primaverili. Per esaltare il sapore forte di queste carni e dei loro succhi, l'[Aglianico](#) risulta un'ottima scelta per le peculiari note acide e lo spiccato profilo tannico. La bottiglia che vi suggeriamo di assaggiare è **Aglianico Del Vulture "Titolo" - Elena Fucci**, un vino fine e di grande espressione del territorio, adatto anche per chi ama chiudere il pasto con una degustazione di formaggi stagionati.

Dolci di Pasqua e vino: quale scegliere

Chiude il cerchio della tradizione culinaria pasquale, l'ampia varietà di dolci tipici a cui abbiamo voluto abbinare un vino a seconda delle diverse caratteristiche. Per le torte soffici, e in generale per tutti i dolci a pasta lievitata come le **colombe candite**, consigliamo il *Ramaldolo* della cantina friulana *Dario Coos*, un passito muffato idoneo anche per tutta la pasticceria secca.

Un **Moscato d'Asti** invece riesce a sostenere bene le creme morbide e fresche, nel particolare il **Moscato d'Asti Vigna Vecchia Ca' D'Gal**, un vino proveniente dalle Langhe, zona di qualità per eccellenza delle espressioni enoiche. Questa bottiglia dolce, non stucchevole e fragrante può accompagnare la chiusura del pasto con dessert al cucchiaio anche a base di frutta. E per la [pastiera napoletana](#)? Andrà benissimo un buon passito: a voi la scelta!

Per chi non volesse rinunciare al cioccolato, in diverse forme e tipologie, suggeriamo di degustare un **Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG - La Dolce Vite Antico Palmento**, un vino raffinato con un carattere vellutato e morbido che possiede tutte le carte in regola per valorizzare i diversi tipi di fondente.

Qui vi abbiamo fornito qualche idea sui vini per pranzo di Pasqua, a voi il compito di cucinare oppure di ordinare il pranzo. A noi non resta che augurarvi un giorno sereno e in salute.