



Pasqua e vino: la bottiglia giusta per ogni piatto

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



Vini per pranzo di Pasqua: gli abbinamenti giusti

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 [Pithecosa 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.



Vini per Pasqua: gli abbinamenti con pasta ripiena

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.



L'Aglianico Del Vulture "Titolo" di Elena Fucci (Foto © Facebook).

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!



Un Moscato d'Asti si abbina ai dolci con creme morbide e fresche.

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.

Data di creazione

01/04/2021

Autore

matilde-morselli