

# I vini made in Bergamo perfetti per il menù delle feste

written by Redazione

22 Dicembre 2018



Per il successo di una cena speci

Per colpire gli ospiti la scelta del vino è strategica.

**Per accompagnare il brindisi** una buona scelta è il Terre del Colleoni spumante, e se a tavola ci sono 7 o 8 persone, si può optare sulla Magnum da 1,5 litri.

**Per gli antipasti** di carne o salumi è perfetta sia la bottiglia di Terre del Colleoni Schiava doc che una Schiava Bergamasca igt. Con gli antipasti di pesce spumante o, se piacciono, vini fermi; il crudo si abbina bene al Moscato giallo secco sia Terre del Colleoni doc che Bergamasca Igt.

**In tema di primi piatti**, un Incrocio Manzoni 6.0.13, leggermente aromatico ma

sapido e in grado di pulire il palato in modo perfetto, è adatto sia alle preparazioni di pesce che di carne.

**Se il secondo** è un piatto a base di pesce si propone un Incrocio Manzoni mentre con i secondi di carne l'ideale è un Colleoni Franconia oppure un Colleoni Incrocio Terzi: il primo morbido e profumato, il secondo deciso e speziato. Per chi vuole stupire e conquistare gli ospiti può scegliere una bottiglia di grande formato: una magnum Valcalepio Rosso Riserva per accompagnare primi e secondi, ma anche un Valcalepio rosso riserva 2007.

**Con i dolci** ci si può sbizzarrire: chi ama il secco e ha scelto dolci senza crema, può proporre il Terre del Colleoni spumante; chi preferisce assecondare il gusto dolce può invece optare per un Moscato giallo passito: uno spumante dolce ottenuto da uve moscato di scanzo e mantenuto a 7 gradi alcol con 140 grammi litro di zucchero, dolce, aromatico, fragrante e colorato porta sempre qualcosa di nuovo.

**Per chi ama il vino 'a tutto pasto'** la scelta giusta è il grande formato: un Valcalepio rosso annata 2015 da 3 litri e, per chi ha disponibilità di budget, è perfetto un Valcalepio moscato passito oppure un Moscato di Scanzo. In questo caso però è bene variare le annate messe in abbinamento e scegliere con attenzione i piatti da consumare: un Valcalepio moscato passito, fresco e fragrante, per gli antipasti conditi e di grande impatto aromatico; per i primi un Passito Rosso affinato anche 6-7 anni (perfetto con un risotto alle verdure rosse e gorgonzola). Con i secondi di carne speziati si può osare con un Moscato di Scanzo, anche di oltre 10 anni.