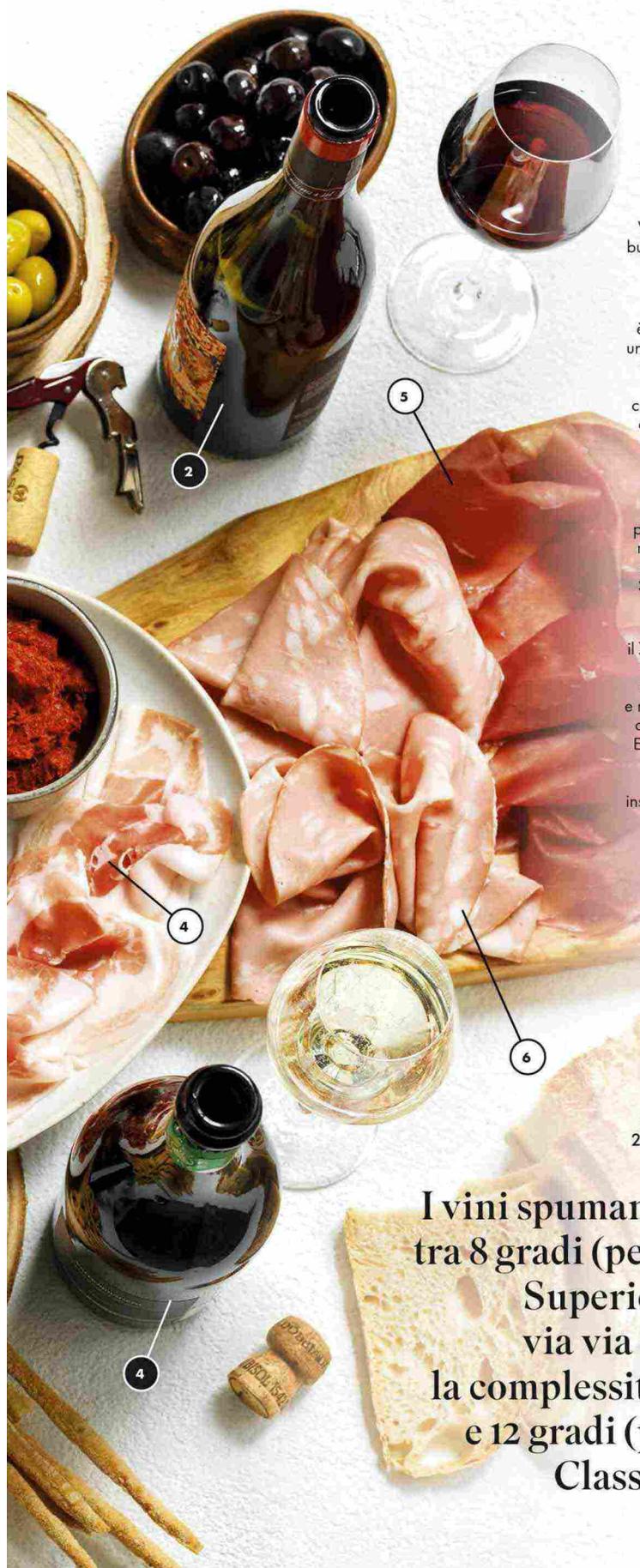


## Nel bicchiere e sul tagliere



1

### PROSCIUTTO COTTO

Può essere affumicato, cotto a vapore o arrosto ed è tra i salumi più amati d'Italia. Va bene con una bollicina di buona freschezza e complessità come quelle di Trento.

### L'ALTEMASI RISERVA GRAAL 2013 DI CAVIT

è uno Chardonnay con quasi un terzo di Pinot nero che, dopo oltre 60 mesi di affinamento sui lieviti profuma di frutta candita e ha un sapore sapido e armonioso. 41 euro. [cavit.it](http://cavit.it)

2

### SALAME

Ogni regione ha il suo, più o meno grasso e speziato, ma in ogni caso il vino giusto per accompagnarlo è rosso. Sceglietene uno di carattere, che porti in dote corpo e morbidezza, come

### il PASSIONE SENTIMENTO ROSSO 2017 DI PASQUA

uvaggio di corvina, croatina e merlot appassite in cantina per concentrare aromi e zuccheri. Equilibrato e avvolgente, ama i sapori forti: osate anche con la 'nduia, il piccante insaccato spalmabile calabrese. 11,50 euro. [pasqua.it](http://pasqua.it)

3

### PROSCIUTTO CRUDO

Che sia di Parma, di San Daniele o di una delle tante zone meno conosciute, dà il meglio di sé in compagnia di un bianco profumato, minerale ed elegante.

### il MANZONI BIANCO FONTANASANTA 2019 DI FORADORI

è un vino di montagna macerato, floreale e speziato, da agricoltura biodinamica. 20 euro. [agricolaforadori.com](http://agricolaforadori.com)

4

### PANCETTA

È un peccato di gola fondente, delicato e saporito al tempo stesso, che si esalta con bollicine fragranti e fresche, come quelle del Valdobbiadene Prosecco Superiore.

### il BRUT JEIO DI BISOL,

leggero e leggiadro, unisce dolcezza e sapidità, proprio come la pancetta. 10 euro. [bisol.it](http://bisol.it)

5

### BRESAOLA

Delicata e magra, ha bisogno di un compagno che non la prevarichi, anche quando è servita nella versione «santa», cioè con riccioli di burro al ginepro e pane di segale. La bottiglia giusta si trova nella stessa regione, ma in un'altra provincia.

### il FRANCIACORTA BRUT CUVÉE PRESTIGE DI CA' DEL BOSCO,

con la sua effervescenza cremosa e avvolgente e la sua freschezza, saprà accompagnarla nel modo migliore. 31 euro. [cadelbosco.com](http://cadelbosco.com)

6

### MORTADELLA BOLOGNA

Se c'è un'unione che non teme divorzio è quella tra la Mortadella e il [Lambrusco](#).

Meglio ancora se è un [Sorbara](#), rosato come il salume, allegro come la sua spuma, democratico come il suo prezzo.

### il DEL FONDATORE 2019 DI CLETO CHIARLI

ha profumi di fragoline di bosco e un brio elettrico che sembra fatto apposta per rinfrescare il palato tra una fetta e l'altra. 12 euro. [chiarli.it](http://chiarli.it)

I vini spumanti si servono tra 8 gradi (per il Prosecco Superiore), salendo via via che aumenta la complessità aromatica, e 12 gradi (per i Metodo Classico Riserva).