

Chiamami Città

[HOME](#) [ATTUALITÀ](#) [CULTURA](#) [SPETTACOLI](#) [SPORT](#) [HEALTHNESS](#) [TACCUINO DELLA TAVOLA](#) [PROVINCIA](#)

Intorno al vino: Sangiovese da pesce e da porchetta

RIMINI - Notizie il taccuino della tavola - mer 01 lug 2009
di [Michele Marziani](#)

È estate. La voglia di uscire la sera, di fare baracca con gli amici, fa a pugni con i vini importanti che tutti cercano di realizzare anche sulle colline riminesi. Diciamolo, le grandi bottiglie da griglia e da bistecca, meglio si addicono alle serate davanti al camino.

E per adesso? Dove sono finiti i vini beverini? La vocazione a sbicchierare di queste colline? No, non i vinacci, ma i vinelli contadini, magari ripuliti un po', vestiti a nuovo. Introvabili o quasi diremmo. A parte un paio di eccezioni quasi eccezionali: I Caprai, etichetta a base di Sangiovese, del Podere Vecciano nel Corianese che è rosso semplicissimo di grande godimento, compagno ideale di piada e porchetta, e, soprattutto, il Sangiovese, quello senza nomi aggiunti, non superiore, dell'azienda agricola Fiammetta di Croce di Montecolombo. Monumento di piacevolezza senza fronzoli, fresco, profumato, asciutto seppur morbido, da bere con il pesce alla griglia, gli spiedini di sardoncini, la seppia coi piselli...

MICHELE MARZIANI | RIMINI

commenti

SCRIVI COMMENTO

Nome

email

Titolo

Commento

Invia

Cancela

I commenti verranno pubblicati salvo approvazione da parte della Redazione di Chiamamicittà



Chiamamicittà - via Bonsi, 45 - Rimini - 0541 780332 - Fax 0541 784170 - [mailto:info@chiamamicitta.net?object=richiesta informazioni](mailto:info@chiamamicitta.net?object=richiesta%20informazioni) - Piva: 02410730408

Programmazione: Studio Web 2.0 Copyright ©2009 - Progetto grafico: Inèditart

cool hit