

# WineTaste.it

**Il Santo Natale è ormai alle spalle, ma come ogni anno tradizione vuole che ognuno si raccolga intorno allo stesso tavolo con tutta la famiglia, anche allargata, per dare sfoggio alle libagioni migliori ed anche ai vini tra i migliori a disposizione.**



( Gianni Morandi durante il pranzo di Natale )

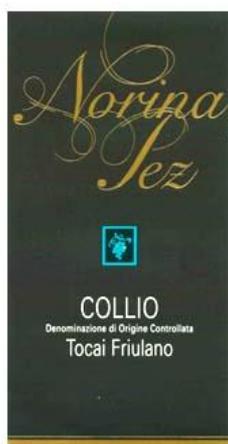
Devo confessare di avere una cantina ben fornita, per via del lavoro che svolgo da oltre 20 anni e la grande passione che mi accompagna, questi sono stati i vini della giornata in ordine di servizio.

## Trento Doc Endrizzi 2009



Uno spumante di qualità che ha aperto le danze in abbinamento agli appetizer ed antipasti, da classificare molto buono /ottimo 88/100 ;

## Tocai Norina Pez 2012



Tengo a precisare che questa bottiglia è stata imbottigliata da un amico e non già dalla ditta produttrice, ma il vino era tipico e netto. Molto buono 85/100

Barbera Docg Vigna Lina 2009 Az. Santa Caterina d' Asti- gr. 14-



Una barbera dalla grande beva, tipica, con una giusta acidità, già vincitrice della Douja d' Oro da classificare Ottima/Eccellente 90/100 ;

Vino Cariglio 2009- Valle dei Crati Igp- gr. 14-Azienda Terre Nobili di Lidia Matera



Ottenuto da uve di magliocco dolce e canino 100%

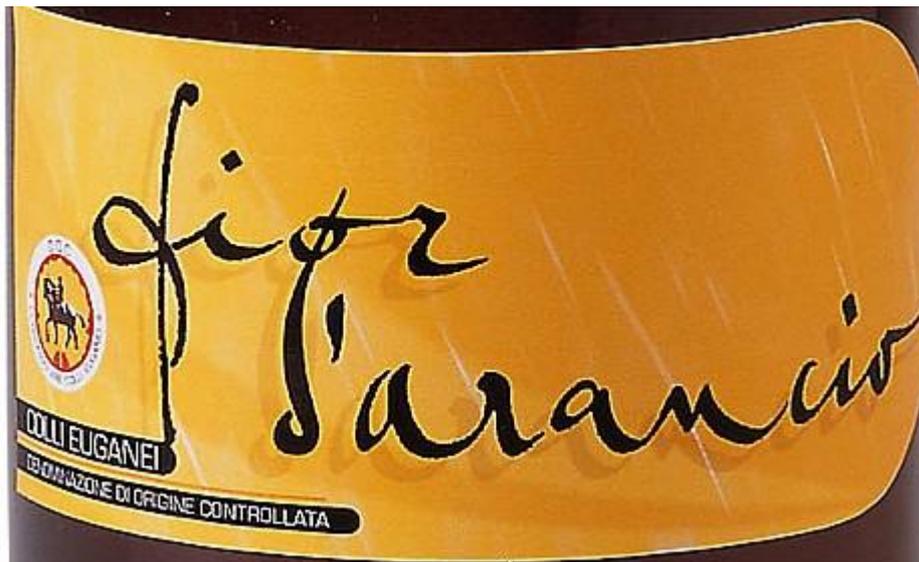
Rosso rubino scuro in bella tonalità ; tanta frutta rossa fragrante nel bicchiere, invitante nella beva, molto apprezzato dai commensali, tannini morbidi, invitante, succoso e godibile. Eccellente 92/100 pluripremiato ai concorsi enologici ;

Vino Tanè 2004- Az. Valle dell' Acate gr. 15



Tanè in dialetto siciliano significa Gaetana, che è il nome della titolare dell'azienda siciliana. Un vino che a quasi 10 anni dalla vendemmia è ancora integro e perfetto sotto ogni punto di vista, godibile, di grande levatura e qualità, tannini setosi, maturi ed integrati, ottenuto da un blend di nero d'avola e syrah, un vino da non perdere, veramente Eccellente 94/100 !

Moscato Fiori d'Arancio 2009-gr.7 Az. Il Pianzo di Selmin



Uno spumante dolce , ottenuto da quel grande vitigno che è il moscato, che nei terreni vulcanici dei colli Euganei offre belle performances ed è chiamato in zona Moscato Fiori d' arancio. Già conoscevo questo prodotto, ma ciò che mi ha stupito è stato il fatto che a distanza di 4 anni dalla vendemmia si sia mantenuto ancora in perfetta forma e perfettamente godibile e fresco ! Da classificare ottimo/eccellente 88/100

Dimenticavo di annotare il menu' natalizio, in ordine di portate ;



apetizer e stuzzichini ;



pasta al forno o pasticcio ;



salami cotechini e di carne con lenticchie



salama da sugo con purè di patate



arrosto di faraona ripiena con patate al forno



tiramisu'



strufoli napoletani



torta tipo pastiera



torta alle nocciole e cioccolato



frutta secca e frutta fresca

Ora ci aspetta un periodo di meritato riposo anche e soprattutto a tavola, buon fine e buon inizio d'anno nuovo !

Roberto Gatti