

Abbinamenti personalizzati di tapas e vini

Condividi i tuoi gusti e le tue preferenze, e sarò felice di suggerirti abbinamenti su misura per te.

Ecco alcuni esempi di vini e i miei suggerimenti per gli accostamenti perfetti:

Un **Prosecco superiore DOCG** è un vino frizzante fresco, fruttato e leggero, perfetto per accompagnare tapas che siano altrettanto fresche e piacevoli.

Pinchos di pollo marinato con adobo
Gamberi all'aglio
Tortillas di patate e cipollotti
Crostini di formaggio di capra e miele
Olive nere sott'olio e semi di finocchio

Uno **Chardonnay barricato** è strutturato e barricato si sposa perfettamente con piatti più ricchi e cremosi.

Insalata di granchio con maionese al limone
Carpaccio di salmone con ricotta al pepe rosa
Bruschettina al lardo ed erbe
Frittura di verdure
Crostini con paté di foie gras

Un **Cerasuolo d'Abruzzo** è un rosé fresco, fruttato e versatile, perfetto per abbinamenti con tapas che abbiano una buona freschezza e leggeri contrasti di sapore.

Carciofi in pastella ripieni di acciughe e capperi
Okonomiyaki con cavolo cappuccio e katsuobushi
Mini quiche ai funghi e formaggio
Bao buns con kaarage di pollo
Frittelle di baccalà con salsa tartara

Il **Montepulciano d'Abruzzo** è un vino molto versatile proprio perché ha una buona struttura ma allo stesso tempo è bilanciato nei sapori.

Piccolo tagliere di salumi
Cipolline al balsamico
Selezione di formaggi stagionati
Spiedino di polpo alla gallega
crocchetta di polenta e funghi trifolati