



VA VINS ALSACE

IL VINO	IL RISULTATO IN ABBINAMENTO AI PIATTI	I PIATTI CHE MEGLIO SI ADDICONO
SYLVANER	Alligerisce / Disseta Rinfresca	Saporiti e tradizionali
PINOT BLANC	Si adatta / Equilibra	Semplici e golosi
RIESLING	Crea contrasto Dà maggior risalto al piatto / Perfeziona	Elaborati e raffinati
MUSCAT	Stuzzica l'appetito Disseta	Leggeri e freschi
PINOT GRIS	Maschera Ammorbidisce / Accentua	Creinosi e ricchi
GEWURZTRAMINER	Strega / Avolge Illumina	Esotici e speziati
PINOT NOIR rosso	Coinvolgente Nobilita	Cotti a lungo e grigliati
PINOT NOIR rosé	Rinfresca	Estivi e leggeri
CRÉMANT	Sorprende / Illumina Stimolante	Dall'aperitivo al dolce
VENDANGES TARDIVES	Strega il palato!	Si apprezzano anche da soli

VINSALSACE.COM

I Vini d'Alsazia a tavola

Abbinamenti
vino cibo



VV VINS ALSACE

I FRESCHI E FRUTTATI

RICCHI E CORPOSI

I ROSSI

Sylvaner d'Alsace

Pinot Blanc d'Alsace

Riesling d'Alsace

Muscat d'Alsace

Crémant d'Alsace

Pinot Gris d'Alsace

Gewurztraminer d'Alsace

Vendanges Tardives

Sélection de Grains Nobles

Pinot Noir d'Alsace rouge

Pinot Noir d'Alsace rose

Aperitivo

Insalate, contorni crudi

Legumi al vapore, asparagi

Frittate, torte salate, preparazioni gratinate

Frutti di mare, ostriche, cozze

Cappa santa

Crostacei, molluschi

Aragosta, astice

Pesce crudo marinato, sushi

Pesce alla griglia

Pesce in salsa

Caviale

Paté caldi o freddi, salumi

Pollame e carni bianche

Carni rosse e selvaggina

Carni cotte a fuoco lento

Carne alla griglia, spiedini

Animella di vitello

Foie gras

Piatto a base di crauti, salsiccia e carne di maiale

Piatti asiatici in agrodolce

Cucine internazionali piccanti

Tajine

Raclette, fonduta

Formaggi dolci come toma piemontese, asiago, raschera

Formaggi di capra

Formaggi forti come fiore sardo, ragusano, castelmagno

Dolci alla frutta, crème caramel, torte, piccola pasticceria



Temperature di servizio consigliate : Crémant : 5°C / Altri vin : 8°C / Pinot Noir : temperatura ambiente