



ABBINAMENTI

# Oreno, l'eleganza di un rosso **Cabochochon** e Maxim Rosé wow!

● Il miglior vino dell'anno secondo il Biwa e due super bollicine: da panettone!

**D**avide Oldani ha cucinato un menu speciale ispirato ai panettoni dei 5 grandi pasticceri. A noi è toccato il compito di abbinare il **vino**. I piatti con

la polentina e il baccalà e il riso sono stati accompagnati dal Grillo «Olli» 2016 di Feudo Maccari che brilla per freschezza e sapidità. Al manzi all'olio è stato abbinato l'eleganza dell'Oreno 2015 di Sette Ponti, lo spettacolare bordeaux di Antonio Moretti Cuse-ri, che la giuria del Biwa ha recentemente votato come il miglior **vino** italiano dell'anno. E veniamo al Panettone: qual è il **vino** che lega meglio con il dolce milanese. La tradizione ci porterebbe su un **vino** dolce, moscato in particolare. Ma noi sosteniamo da sempre che vada benissimo anche un metodo classico, **Franciacorta** o Trentodoc. In particolare l'altra sera hanno fatto un figurone sia il sontuoso «Cabochochon» che **Emanuele Rabotti** produce per **Monte Rossa** sia il Ferrari Brut Rosé. E sia il **Cabochochon** sia il Rosé dei Lunelli hanno magnificamente sposato i panettoni.



I quattro vini che sono stati serviti alla «Notte del Panettone». Da sinistra lo spumante **Franciacorta Cabochochon** di **Monte Rossa**, il **Grillo «Olli»** di Feudo Maccari, l'**Oreno** della Tenuta Sette Ponti e lo spumante Trentodoc **Maxim Rosé Brut** di Ferrari