



L' Anthilia di Donnafugata: Abbinamenti Cibo Vino

23 gennaio 2016 Giulia Bwined I Vini da Antipasto, Tutti gli Abbinamenti Cibo Vino



Anthilia

A volte gli abbinamenti più riusciti sono quelli più semplici, veloci ed economici. Se il vostro approccio in cucina è leggero, veloce ed easy, allora non potete perdere l'abbinamento di oggi, delizioso, facile ed economico.

Oggi vediamo a quale pietanza abbinare l' **Anthiliadi Donnafugata**, un vino dal gusto fresco, sapido e beverino: una piacevole espressione di un vitigno autoctone della Sicilia, il Catarratto.

Un vino sicuramente molto adatto ad accompagnare piatti delicati a base di pesce e soprattutto degli ottimi antipasti.

Vediamo quindi come sfruttare al meglio le qualità dell' **Anthilia** 2014, in un abbinamento davvero gustoso.

Abbinando l' Anthilia di Donnafugata

Se pensavate di fare gran figura solo con vini costosi, rossi importanti e bianchi ricercati ... stop!

Molto spesso in cucina è la semplicità e la bontà degli ingredienti a vincere ogni palato.

I profumi delicatamente floreali e di frutta dolce e croccante dell'**Anthilia** sono perfetti, con la loro viva

freschezza, per esaltare il gusto del pesce e per alleggerire l'eventuale grassezza delle sue carni.

Con la sua viva acidità e buona sapidità l' **Anthilia** si sposa splendidamente con il sapore del Salmone, condito con un formaggio cremoso come il Philadelphia e vivacizzato dall'aggiunta del mango.

Con la sua buona morbidezza e il suo bouquet aromatico l' Anthilia accompagna la freschezza del mango con delicatezza e insieme acquistano una persistenza fruttata ancora più intensa e piacevole.

Abbinando una pietanza come gli **involtini di salmone con Philadelphia e mango** con l' **Anthilia**, il risultato in bocca è davvero gustoso: un assaggio fresco, delicatamente salino e per nulla grasso che lascia la bocca fruttata e pulita.



Salmone, frutta, formaggi cremosi e omelette

Un vino che si accosta bene, per le sue qualità, ai crudi, ai fritti di pesce e crostacei e in generale ai pesci cucinati brevemente in padella e, magari, ravvivati dall'acidità della frutta che ben sposa l'aromaticità del prodotto.

Quindi, se avete in mente uno sfizioso antipasto di pesce, come quelli elencati di seguito, allora sperimentateli pure in abbinamento con l' Anthilia di Donnafugata.

- Tartare di pesce spada e mango
- Crudo di ricciola e kiwi
- Crostini con caprino, gamberi e ananas
- Polpettine di tonno fritte con papaya
- Insalata di salmone fresco e ananas
- Insalata di Gamberi con Philadelphia e mele

E ovviamente la mia coppia preferita

- Involtini di salmone con Philadelphia e mango

Ora che avete tutte le informazioni non vi resta che divertirvi e sperimentare gli abbinamenti durante il week-end.

Prima che mi dimentichi ... avevo parlato di cucina facile, veloce, gustosa ed economica.

Ebbene l' **Anthilia** di Donnafugata è facile da reperire e potete gustarlo all'ottimo prezzo di circa 6 Euro.