

### *I sapori*

Bella ricetta che punta su distinte sensazioni gustative e in particolare sulla dolcezza della barbabietola e sulla sapidità del fagiolo per ottenere un piatto ricco e goloso che riesce a essere contemporaneamente delicato e deciso.

### *Il vino*

Un Chianti Classico che punta a esaltare e nobilitare le caratteristiche del Sangiovese. Bel colore rosso granato, ha profumi fruttati (prugna, ciliegia) e piacevoli note di vaniglia e liquirizia. Al palato è pieno, sapido, di buona acidità con tannini ben evoluti. Un rosso nell'insieme morbido e "gustoso" che si può bere subito, ma che non teme qualche anno in cantina.

### *I nostri consigli*

In due sole parole: carne e formaggi. Sembra nato per questi alimenti il Novecento Dievole. Bene con carni miste alla brace e con brasati. Si sposa perfettamente a formaggi a media e lunga stagionatura. Eccellente con gli erborinati.

## Collo d'oca ripieno di fegato grasso con confettura di cipolle rosse

### CON

### Pernice

Igt Provincia di Pavia 2010

Conte Vistarino  
Pietra de' Giorgi (Pv)



**Regione** Lombardia  
**Uve** Pinot Nero  
**Prezzo** 25 € (in enoteca)  
**Formati** 0,75 e 1,50 l  
**Alcol** 13%

### Consigliato da...

**Daniela Calvi**, chef  
e **Giorgio Liberti** patron  
**Ristorante Prato Gaio**  
Montecalvo Versiggia (Pv)

Locale storico dell'alta valle Versa, gestito dalla famiglia Liberti fin dal 1890. La valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni del territorio è la filosofia fondante del locale ben in evidenza anche nella carta dei vini dove viene proposta un'ampia selezione di vini dell'Oltrepò Pavese.

### *I sapori*

Ricetta dal sapore "medievale" e decisamente rivolta agli amanti dei sapori forti. Ma a chi piace il genere la giudicherà una vera prelibatezza. Ci vuol coraggio a proporre un piatto così. Ma noi amiamo i ristoratori coraggiosi.

### *Il vino*

Vino complesso ed elegante con ottime potenzialità di invecchiamento. Viene immesso sul mercato circa 40 mesi dopo la vendemmia, ma sa reggere ancora a lungo in cantina. Rosso rubino con riflessi granata ha profumi ampi. Piacevole armonia di aromi floreali, fruttati e speziati (caffè, cacao e vaniglia). Al palato è elegante, equilibrato, con finale lungo e complesso. Tannini armonici e ben evoluti per un rosso che si abbina a numerose ricette.

### *I nostri consigli*

Si abbina a carni rosse alla brace, brasati e ricette a lunga cottura, ma anche a un "umile" pollo in umido. Ottimo con formaggi a pasta morbida di pecora e capra.