



In evidenza

Lifestyle

Vini e bevande

12 vini rossi in abbinamento ai piatti natalizi, e non solo

12/12/2024 · 8 min read

[Home](#) » 12 vini rossi in abbinamento ai piatti natalizi, e non solo

Il **pranzo di Natale** vede per tradizione un secondo piatto importante di carne, in genere elaborato, molto saporito. Vi proponiamo pertanto una selezione di **dodici pregiati vini rossi** adatti ad accompagnare non solo i piatti forti natalizi, ma anche i pranzi e le cene in cui sono servite portate di carne prettamente invernali come brasati, stufati, salmi e via elencando. Vini che possono accompagnare egregiamente formaggi di lungo affinamento.

La nostra selezione

Gian Annibale 2019 Rosso Toscana IGT Castello del Terriccio

Prodotto con uve petite verdot (60%) e cabernet sauvignon (40%) diraspate, sottoposte a pigiature soffici e vinificate separatamente. La macerazione si svolge in 18-25 giorni con follature manuali e délestage. La fase liquida è poi elevata in barrique e tonneau per 20-24 mesi. Il vino affina in bottiglia per un periodo variabile secondo l'annata.

Nel calice presenta colore rosso rubino intenso. Al naso ricordi di frutta rossa estiva, note speziate con prevalenza di pepe nero. In bocca è ricco, complesso con tannino ben integrato.

