22 marzo 2017
anno XXX N°14
www.donnamoderna.com

# DONNA MODERNA

TI FACILITA LA VITA

3 nuovi metodi



BARBARA PAPA, 29 ANNI, ASSISTENTE



# Questi vini fanno tendenza

**Nuovi o riscoperti, ce li hanno raccontati tre esperti sommelier. Abbinali con le ricette giuste. Ti conquisteranno**

di **Stefania Carlevaro** — @stefaniacarleva

## BOLLICINE DEL SUD

Uno spumante del Sud Italia? Fino a poco tempo fa era impensabile per la forte acidità e mineralità dei vitigni di queste zone. Oggi sono tanti i produttori che realizzano bollicine con metodo classico in modo impeccabile. Sperimentando e creando vini dal sapore autentico, di grande qualità e molto freschi, meno costruiti degli spumanti del Nord. Sono sempre più apprezzati perché sono piacevoli da bere come aperitivo e a tutto pasto con piatti di pesce della tradizione gastronomica mediterranea, come la pasta con le sarde, le orate al forno e le verdure ripiene. Prezzi a partire da 24 euro.




1

**D'Araprì** Riserva Nobile 2013 da uve Bombino bianco (30 euro).

**PASTA CON LE SARDE**



Rosola 1 spicchio di aglio con 4 cucchiai di olio, aggiungi 300 g di filetti di sarde, spruzzale con il succo di 1/2 limone, sala, e cuoci 5 minuti. Scola al dente 320 g di spaghetti, saltali nel tegame con le sarde, aggiungi 1 cucchiaio di scorza tritata di limone, un po' di prezzemolo e 1 manciata di pane grattugiato tostato con un filo di olio. Servi subito con un pizzico di pepe o di peperoncino.