



PROVA LA MIA COLOMBA!

Aziende

Prosecco e colomba pasquale, l'abbinamento perfetto

La cantina Ponte propone il suo spumante per accompagnare i vari piatti del pranzo pasquale, dall'antipasto al dolce



Redazione

22 MARZO 2021 19:41



I più letti di oggi



1 Treviso a Cake Star: la puntata va in onda venerdì



2 Pasticceria Fraccaro: compie 60 anni la prima focaccia veneta incartata a mano



3 Bike Me: la boutique della bicicletta di Treviso



4 Col Vetoraz: piovono medaglie d'oro e d'argento sul prosecco

La semplicità della Colomba trova un incredibile slancio di aromaticità e sapore se accompagnata con un sorso del giusto vino.

Il dolce tipico di Pasqua è stato inventato a Milano dalla Motta nei primi del Novecento. L'azienda, per sfruttare gli stessi macchinari e lo stesso impasto del panettone, ebbe l'idea geniale di creare un altro tipo di dolce molto simile, ma destinato al periodo pasquale. Quando poi commissionò la realizzazione di un manifesto pubblicitario, l'artista incaricato suggerì di fare un dolce a forma di colomba, che come sapete è il simbolo della pace (secondo la Bibbia fu una colomba, con un ramoscello d'ulivo nel becco, a tornare da Noè dopo il diluvio universale). Da quel giorno la colomba è entrata a far parte della nostra tradizione, ma quale vino abbinare?

Concludere un pasto in compagnia di un dolce e un buon bicchiere è la perfezione. Ma c'è una diatriba sul vino giusto per il dessert: è il classico spumante secco come insegnano i migliori sommelier oppure come vuole la tradizione per il dolce ci vuole il vino dolce.

Colomba e bollicine è il connubio ideale per festeggiare la Pasqua.

La tendenza ora è questa: "I dolci a pasta lievitata, come le colombe, si distinguono per la loro intensa dolcezza e per l'aromaticità data dalla presenza di mandorle, frutta candita o scorze di arancia. Ecco perché i migliori abbinamenti sono quelli con spumanti fruttati e aromatici, in particolare con vini ottenuti da uve bianche".



Cantina Ponte

“Prima di tutto un buon...vino sincero” chiedeva Renzo ne I Promessi Sposi, ed è proprio un vino sincero il Manzoni Spumante Dry di PONTE1948, la bottiglia perfetta per il pranzo pasquale.

Eleganti le sue nuance dal **giallo tenue al verde salvia, fruttato e floreale** nel profumo, fresco, sapido e delicatamente aromatico al palato, il Manzoni è la scelta giusta per un pranzo di Pasqua nel rispetto della tradizione. Ideale come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e con l'immane colomba. Per l'aperitivo la bottiglia giusta è il Prosecco DOC Rosé Ponte1948 che ha conquistato anche i giudici del Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini 2021 ottenendo la Gold Medal.

L'azienda

Ponte nasce nel **1948** da un piccolo gruppo di viticoltori che hanno unito le proprie forze per affrontare i difficili anni del dopoguerra e della ricostruzione. Attualmente l'azienda vinicola conta **1.000 famiglie di viticoltori per 3.000 ettari di terreno** distribuiti in tutto il Veneto, in un vasto territorio che si estende dalle pendici del **Montello**, lungo il corso del **Piave**, fino alla sua foce.

Le linee

L'azienda propone la **linea Ponte**, che comprende **spumanti** (Prosecco nelle versioni DOCG, sia Brut che Extra Dry, e DOC con Extra Dry e Millesimato), **vini fermi** (tre etichette di vino, due bianchi e un rosso, espressione del territorio: Pinot Grigio, Pinot Grigio ramato e Merlot) e **frizzanti** (vini bianchi frizzanti e Prosecco provenienti da uve bianche e Glera), e **altre linee**, quali **Linea Giò** (bianchi Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer e Verduzzo oltre ai rossi Merlot e Cabernet), **Linea Campe Dhei** (Raboso, Pinot Grigio, Prosecco, Manzoni, Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon), **Terre Del Doge**, **Cantina Trevigiana**, **Choose Cocktail** (premiscelato, cocktail già pronto).



In Evidenza



SPONSOR
Pasqua 2021: 5 dolci
idee regalo a domicilio



Veneto zona rossa:
regole e divieti in
vigore da lunedì 15
marzo



Cake Star Treviso:
vince la pasticceria
Fondente



Cake Star Treviso:
vince la pasticceria
Fondente