



Un buon menù per il pranzo di Pasqua non può non tener conto del vino da proporre agli invitati. Se si decide di osare, con qualche licenza sulla tradizione, il Prosecco Doc Extra Dry Millesimato di PONTE1948 è la scelta giusta per accompagnare l'intero pasto.

Dal brillante color giallo paglierino sfumato d'oro, il perlage fine e persistente rivela delicate note fruttate che si palesano soavemente in una sinfonia floreale di biancospino e acacia. I colori e i profumi della primavera si schiudono in un crescendo di sensazioni ad ogni sorso. Fresco ed equilibrato al palato, è ideale servito in entrée con antipasti a base di pesce e frutti di mare. Esaltante se abbinato a crostacei e molluschi. La nota elegante che lo contraddistingue lo rende perfetto accanto ad ostriche crude o tartine alla panna acida e caviale.

Parlando di primi, si sposa magnificamente con uno spaghetti vongole e bottarga come anche con un risotto alle verdure.

Passando ai secondi, si esprime al meglio continuando col mare, ma anche con carni bianche quali il pollo o il tacchino, e la selvaggina da penna come l'anatra e il fagiano, cucinati ai ferri, al forno oppure in umido.