



[Homepage](#) > [TURISMO](#) > [ENOGASTRONOMIA](#) > PANETTONI D'AUTORE E ABBINAMENTI DA VERI INTENDITORI —

dicembre 7, 2018 | By Federica Pagliarone

In [ENOGASTRONOMIA](#)

## Panettoni d'autore e abbinamenti da veri intenditori



Sinonimo di calore e tradizione il Natale, la festa della Natività, costituisce il momento dell'anno in cui tutti, anche i più grandi, tornano un po' bambini perché la magia domina l'aria. Rappresenta il periodo delle tradizioni, l'occasione per riunire tutta la famiglia e gustare menu pantagruelici. E se è vero che ogni famiglia ha i propri riti, come fare biscotti allo zenzero, addobbare la casa, preparare albero e presepe, imbandire la tavola con i servizi della festa e leccornie di ogni genere, è anche vero che ogni pranzo di Natale che si rispetti si conclude con i dolci di Natale per antonomasia: il Panettone e il Pandoro che, proprio per questo, devono essere scelti con estrema cura.

Affinché tutto sia perfetto però risulta importantissima anche la scelta della bottiglia da stappare a fine pasto. Che non si beva lo spumante *brut* con il panettone appare assodato, ma allora cosa si può bere per accompagnare i classici dolci natalizi? Premesso che è una questione di gusti, vi consiglio di scegliere tra bollicine rigorosamente dolci, passiti, vini fermi, rum, grappe e liquori purché siano dolci. Le alternative potrebbero essere costituite da una tazza di the fumante o da una tisana speziata. Di seguito, un paniere di eccellenze per veri intenditori da non far mancare sulle tavole delle Feste.

Bottiglie da utilizzare in abbinamento:



### **Franciacorta Rosé Demi Sec – La Montina**

Vino dalla spiccata morbidezza, nato come esercizio di stile e ideato per diventare una piacevole e differente realtà. Viene ottenuto da uve in massima parte di Pinot Nero, la cui sosta sulle bucce ne esalta il colore suadente, ma anche il profumo e il sapore tipico dei piccoli frutti rossi di sottobosco, ben amalgamati con la freschezza e la finezza dello Chardonnay che lo completa. Con spuma briosa e persistente il Rosé Demi Sec risulta compagno ideale di formaggi, indicato con piatti dolci e, perché no, a fine pasto abbinato a della frutta

Info: [www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)



### **Centenario 18 – Reserva de la Familia**

Costa Rica è una piccola repubblica centroamericana che rappresenta un vero e proprio angolo di paradiso, per quanti sono alla ricerca di un autentico contatto con la natura. Le sue grandi foreste tropicali, i suoi vulcani, le sue meravigliose spiagge oceaniche sono meta di un crescente turismo internazionale. In Costa Rica, dal 1969, risulta attiva la Centenario Internacional S.A. (CISA), che produce e distribuisce i Rum più pregiati del Paese, ora presente anche in Italia con i suoi prodotti. Centenario 18 si distingue dagli altri Rum Centenario perché si presenta più secco e per le note più speziate ed affumicate. Affinato secondo il metodo Solera, che prevede diversi invecchiamenti in più botti di rovere, le quali precedentemente ospitavano bourbon, sherry e porto, presenta un carattere unico, intriso di morbidezza, leggerezza ed equilibrio.

Info: [www.rinaldi1957.it](http://www.rinaldi1957.it)