

« Les dîners de Philippe » Pour accompagner les vins My Vitibox



Menu Dégustation

En accompagnement du Le Miccine 2016,
Italie, Chianti Classico



Caponata

Très riche en saveurs, la Caponata nécessite un vin sec avec une belle longueur aromatique. Son équilibre entre les saveurs et les textures sera relevé par le côté tannique très présent en fin de bouche.

Cacciucco

Le cacciucco, est une soupe de poissons originaire de la ville de Livourne, en Toscane. Pour rivaliser avec la marinade, optez pour ce vin italien suffisamment structuré et fruité. C'est un vin frais et vibrant qui fera écho à la saveur iodée des fruits de mer

Pecorino

Pour accompagner l'un des meilleurs fromages italien, choisissez un vin rouge très tannique tel que ce Chianti Classico afin de laisser apparaitre de très belles saveurs.

Gâteau aux noix

Ce vin issu de la région de Chianti en Italie s'accorde très bien avec les desserts de fruits secs. L'acidité et la tannicité naturelle de ce vin contrebalanceront harmonieusement avec le côté sucré du gâteau.