Duca di Salaparuta: tre vini Florio per festeggiare il carnevale

ambar-5967cc09

Florio propone la sua selezione **vini per abbinamenti perfetti con i dolci di Carnevale**. Ogni regione italiana ha le sue preparazioni tipiche e se è vero che “a Carnevale ogni dolce vale”, non si può dire lo stesso del vino… Occorre, infatti, scegliere i calici adatti a esaltare il gusto di ciascuna prelibatezza culinaria.

Per vivere un momento spensierato, **Duca di Salaparuta** ha selezionato tre vini, espressione dell’artigianalità delle Cantine Florio, in abbinamento alle bontà che solitamente si preparano in questa occasione:
• **Ambar** è l’accompagnamento ideale delle castagnole, le frittelle dolci dal cuore soffice, chiamate così perché la loro forma ricorda vagamente quella di una castagna. Il profumo della scorza di limone presente nell’impasto si sposa con il sapore pieno e morbido del Moscato dal colore oro con lievi riflessi di ambra.
• **Targa Riserva 1840** è un marsala elegante, perfetto per i ravioli dolci di Carnevale, golose tentazioni ripiene di confettura; ottimo anche in abbinamento alle famosissime chiacchiere, croccanti sfoglie ricoperte di zucchero a velo diffuse in tutta Italia. Il vino, caldo e morbido come il velluto, accarezza la fragranza di questi dessert, in un delicato gioco di equilibrio.
• **Zighidì**, il Passito liquoroso dell’Isola di Pantelleria, è adatto ad avvolgere con i suoi aromi provenienti dal cuore del Mediterraneo la cicerchiata, una specialità fatta di palline di pasta a base di farina, uova, zucchero e burro/olio legate col miele, che hanno la forma dei semi di cicerchia. Un’esplosione di gusto per gli “sweet addict”.