Cantina San Michele-Appiano, bis per Sogni estivi

Torna la seconda edizione di **"Sogni estivi", il progetto della Cantina San Michele-Appiano che vede collaborare cuochi stellati d'Italia al fianco dei suoi vini di alta gamma**; consigli ai lettori su quale vino abbinare a ricette di piatti freschi che desiderano provare a cucinare come i grandi chef. La prima edizione della scorsa estate ha visto protagonisti assieme ai vini bianchi della cantina eccellenza dell'Alto Adige, chef da nord a sud dell'Italia come Herbert Hintner, Alfonso Caputo e Nicola Portinari. Questa volta tocca ai fratelli Daniele, Lorena e Lionello Cera con lo Spaghettino freddo con mazzancolla, lucerna, salsa ai pistacchi di bronte, capperi e basilico, proposto nel menu dell'Antica Osteria Cera, due stelle Michelin in località Lughetto in provincia di Venezia; un piatto preparato con eleganza e passione per il mare, le sue materie prime,i colori e i saporidella natura.

I fratelli Cera abbinano allo spaghettino freddo il Sauvignon Sanct Valentin, l'orgoglio del winemaker della centenaria cantina Hans Terzer, che ha generato un vino di classe superiore, dal frutto seducente, di eccellente mineralità e persistenza. Colore verde giallognolo, al naso un fitto bouquet di frutta gialla, uva spina, fiori di sambuco e ribes maturo. In bocca acidità croccante, morbida corposità ed elegante pienezza. Il non plus ultra per i piatti di pesce leggermente speziati come nel caso dello spaghettino freddo condito con olio allo zenzero e pepe.