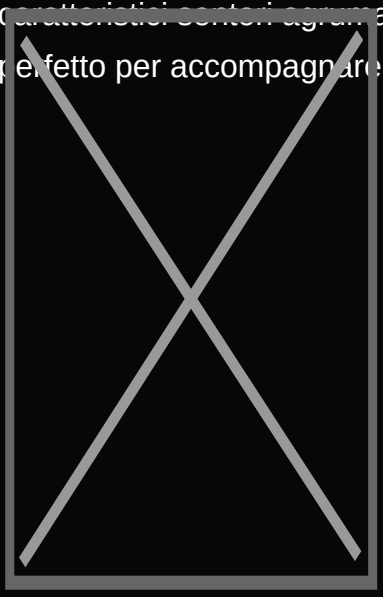
Pranzo di Natale in compagnia dei vini di Carus Vini

carus-vini-3a1e21cc

È tempo di iniziare a pensare alle specialità culinarie e ai vini che accompagneranno le nostre feste natalizie. L'azienda **Carus Vini**, sita nel cuore della terra di produzione del Chianti Classico fra San Casciano e Mercatale in val di Pesa, propone per il **pranzo di Natale** tre dei vini della sua cantina in abbinamento a ricercate portate che si sposano egregiamente con le bottiglie selezionate.

Per iniziare non c'è niente di meglio che un buon aperitivo in compagnia di un vino bianco, il **Leukòs Igt,** Vermentino in purezza, dotato di buona mineralità e di grande freschezza, presenta al naso caratteristici sentori agrumati e note minerali. Da gustare ad una temperatura di servizio di 12°, è perfetto per accompagnare un tagliere di formaggi freschi e di media stagionatura.



Per stupire i vostri commensali con un piatto della tradizione, al menù natalizio non può mancare un piatto di tagliatelle al ragù di lepre. Il vino scelto per affiancare questa prima portata è il **Baldéro**, un Chianti Classico Docg Sangiovese 90% e Merlot 10%. Custodito in un'elegante bordolese è un vino limpido, color rosso rubino brillante. Presenta un profumo fresco e fruttato con note di giaggiolo e ciliegia e una leggera nota di vaniglia. Da servire a 18°.

Un pranzo di natale degno di nota non può che avere come seconda portata una buona bistecca o in alternativa dell'agnello stufato. Un vino perfetto da abbinare a queste pietanze regali è il **Robeo**, Cabernet Igt, anch'esso da servire a 18°. Una volta versato dalla bordolese nel calice, si viene quasi stregati dal suo colore rubino intenso con riflessi dai toni viola. Ricco e elegante, con sentori di frutta matura di bosco legati a note di grafite, vaniglia, tabacco e cacao, ha un gusto profondo con tannini prorompenti che avvolgono il palato regalando sensazioni uniche. Sia le pietanze che il vino si accompagnano bene ad un contorno di verdure cotte lentamente al forno.

Questa proposta di menù con la selezione ad hoc dei vini è assolutamente da provare. In più acquistando direttamente online i vini della Carus Vini per i pranzi natalizi si avrà diritto a uno sconto speciale su questi prodotti.

Info e contatti: http://www.carusvini.it/