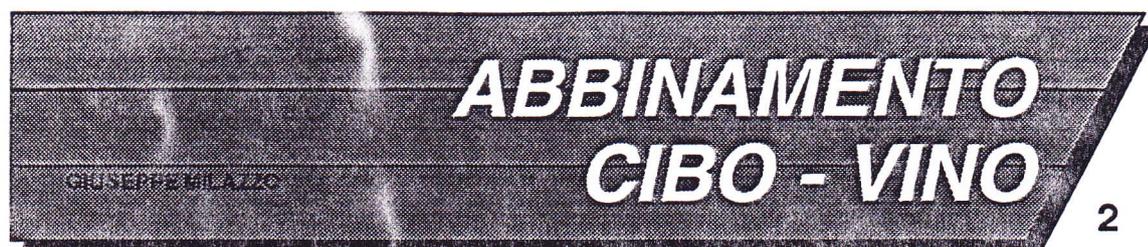


■ **ANTIPASTI**

- **FRUTTI DI MARE CRUDI**
 - » VINO BIANCO LEGGERO, FRESCO E DELICATO
- **ANTIPASTI LEGGERI E MAGRI**
 - » VINO BIANCO SECCO LEGGERO E DELICATO
- **PATE' E TERRINE**
 - » VINO BIANCO LEGGERMENTE ABBOCCATO
- **SFORMATI DI VERDURE**
 - » VINO BIANCO PROFUMATO
- **FRUTTI DI MARE SALSATI E SAPORITI**
 - » VINO BIANCO STRUTTURATO E ROSATO
- **ANTIPASTI GRASSI E SAPORITI**
 - » VINO ROSATO O ROSSO GIOVANE
- **AFFETTATI**
 - » VINO ROSATO O ROSSO GIOVANE



■ **MINESTRE**

- **MINESTRE DELICATE IN BRODO E MINISTRONI DI VERDURA**
 - » VINO BIANCO SECCO
- **FARINACEI E RISOTTI CON SALSE DELICATE DI PESCE**
 - » VINO BIANCO SECCO, ANCHE MATURO
- **ZUPPE CON LEGUMI**
 - » VINO ROSSO GIOVANE O ROSATO ROBUSTO
- **FARINACEI E RISOTTI CON SALSE DI SAPORE FORTE**
 - » VINO ROSSO GIOVANE
- **PASTE RIPIENE DI CARNE**
 - » VINO ROSSO GIOVANE



■ UOVA

– OMELETTE IN GENERE

- » VINO BIANCO ROTONDO DI BUONA STRUTTURA



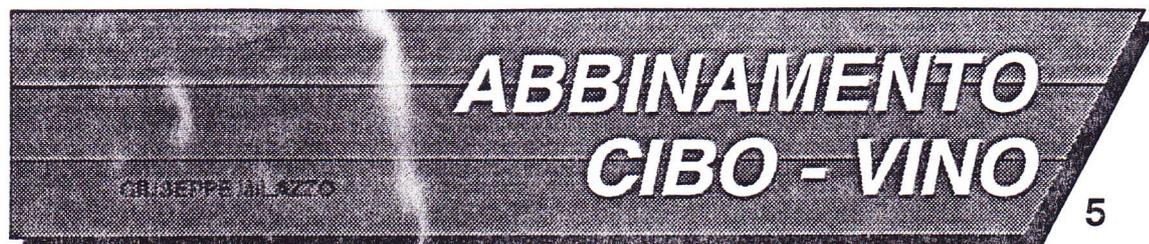
■ FRITTURE

– *FRITTI DELICATI COME: POLLO, CERVELLA, PESCE, CONIGLIO ECC.*

» VINO BIANCO SECCO E ROSATO

– *FRITTI ROBUSTI: CARNI ROSSE*

» VINO ROSSO GIOVANE



■ **PESCI E CROSTACEI**

– **PESCI BOLLITI**

» VINO BIANCO SECCO E
DELICATO

– **CROSTACEI BOLLITI E CON SALSE LEGGERE**

» VINO BIANCO FRESCO O
LEGGERMENTE ABBOCCATO

– **CROSTACEI CON SALSE SAPORITE**

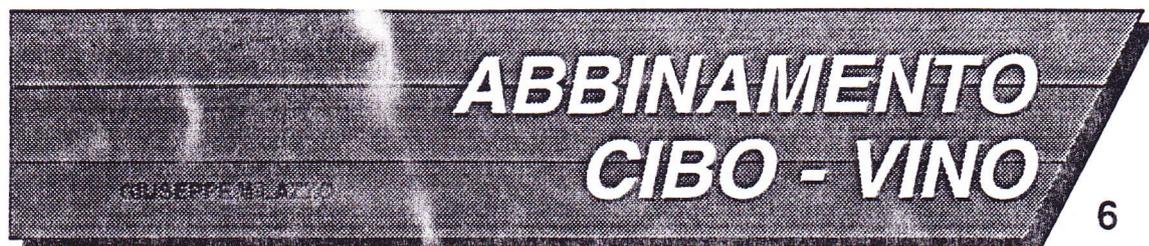
» VINO BIANCO MOLTO MORBIDO

– **PESCI ALLA GRIGLIA O AL FORNO**

» VINO BIANCO MATURO E
STRUTTURATO

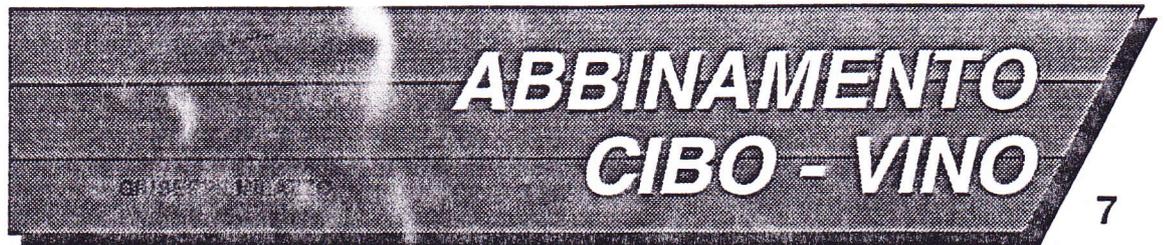
– **PESCI CON SALSE SAPORITE**

» VINO ROSATO O BIANCO
AROMATICO



■ CARNI

- **CARNI BIANCHE CON SALSE DELICATE**
 - » VINO ROSATO ROBUSTO O ROSSO GIOVANE
- **CARPACCIO**
 - » VINO ROSATO O ROSSO GIOVANE
- **BOLLITI MISTI**
 - » VINO ROSSO GIOVANE E FRESCO
- **COTECHINO E ZAMPONE CON LENTICCHIE**
 - » VINO ROSSO GIOVANE LEGGERMENTE ACIDULO OPPURE FRIZZANTE
- **CARNI BIANCHE ARROSTO O ALLA GRIGLIA**
 - » VINO ROSSO GIOVANE
- **POLLAME**
 - » VINO ROSSO GIOVANE



■ **CARNI**

– **CARNE IN UMIDO**

- » VINO ROSSO DI MEDIA
MATURAZIONE E GIUSTAMENTE
TANNICO

– **CARNI ROSSE ALLA GRIGLIA O ARROSTO**

- » VINO ROSSO MEDIAMENTE
INVECCHIATO (2-5 ANNI)

– **CARNE CON POLENTA**

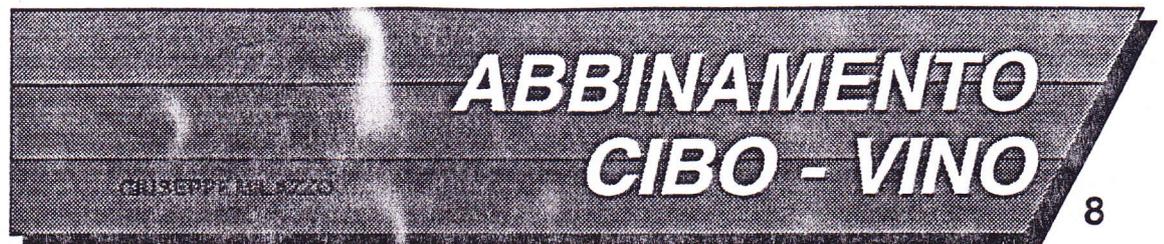
- » VINO ROSSO DI MEDIO
INVECCHIAMENTO

– **BRASATI AL VINO ROSSO**

- » VINO ROSSO STRUTTURATO E
MATURO

– **ARROSTI DI CARNI ROSSE E SELVAGGINA**

- » VINO ROSSO IMPORTANTE,
STRUTTURATO E MATURO



■ FORMAGGI

- **FRESCHI A PASTA MOLLE**
 - » VINO BIANCO LEGGERO E FRESCO
- **MOLLI STAGIONATI**
 - » VINO ROSATO O BIANCO ROBUSTO
- **STAGIONATI**
 - » VINO ROSSO (GIOVANE O INVECCHIATO IN BASE A STAGIONATURA E SAPORE PIU' O MENO ACCENTUATI)
- **ERBORINATI**
 - » VINO ROSSO MATURO O VINO LIQUOROSO
- **A PASTA DURA PICCANTI E INVECCHIATI**
 - » VINO ROSSO STRUTTURATO, MATURO E MOLTO MORBIDO



■ DOLCI

– DOLCI IN GENERE

- » VINO DOLCE, SPUMANTE DOLCE E AMABILE, VINO LIQUOROSO O PASSITO. LA DOLCEZZA DEL VINO DEVE ESSERE IN RAPPORTO CON QUELLA DEL PIATTO. MAI VINI SECCHI

G i u s e p p e M i l a z z o



**D E T E R M I N A Z I O N E D E G L I
A B B I N A M E N T I**

C I B O * V I N O

S T R U T T U R A

LIEVE	Bianco fresco, gentile, delicato.
LEGGERA	Bianco strutturato, aromatico, rosato o rosso giovane
MEDIA	Rosso di corpo ed invecchiamento medio.
FORTE	Rosso di corpo, austero.

G R A S S I

GRASSO PREVALENTE	Allappante effervescente
GRASSO MEDIO	Tannico, rotondo
MAGRO	Asciutto, acidulo, vivace, fresco.

A R O M I

PREVALENTI	Aromatico e persistente
SPEZIATO	Penetrante, intenso.
PROFUMATO	Ampio, fragrante.
DELICATO	Sottile, tenue.
ASSENTE	Fresco, sfuggente

C O T T U R A

CONCENTRATA PER RIDUZIONE	Austero, nobile
IMPORTANTE	Rosso, velluto
SEMPLICE	Fresco, giovane

TABELLA DI ABBINAMENTO

by Giusenil

TIPO DI CIBO	TIPO DI VINO

ABBINAMENTO CIBO - VINO	Metodo Giuseppe Milazzo
-------------------------	-------------------------

A B C D E	AROMATICO	C
A B C D E	INTENSO E MORBIDO	V
A B C D E	POCO AROMATICO	C
A B C D E	TENUE E LEGGERO	V
A B C D E	STRUTTURATO	C
A B C D E	CORPOSO	V
A B C D E	POCO STRUTTURATO	C
A B C D E	LEGGERO DI CORPO	V
A B C D E	GRASSO	C
A B C D E	TANNICO	V
A B C D E	POCO GRASSO	C
A B C D E	EFFERVESCENTE	V
A B C D E	CONCENTRATO	C
A B C D E	INVECCHIATO	V
A B C D E	DOLCE	C
A B C D E	DOLCE	V
A B C D E	NON DOLCE	C
A B C D E	SECCO	V
A B C D E	POCO DOLCE	C
A B C D E	ABBOCCATO	V

Giusenil
 by
 Giuseppe
 Milazzo

Giusenil
 by
 Giuseppe
 Milazzo