



Les autres vins caractéristiques du Nord de l'Italie

Ligurie

Riviera Ligure di Ponente Pigato: un vin produit à partir du cépage Pigato. Il a une couleur jaune paille, un parfum caractéristique et légèrement aromatique, une saveur un peu amère d'amande. Il peut atteindre un degré alcoolique de 11° et on le déguste surtout avec le poisson.

Riviera Ligure di Ponente Ormeasco: ce vin DOC produit dans la province d'Imperia. Il est caractérisé par une couleur rouge rubis vif, un parfum vineux et un goût sec, aimable et légèrement amer.



Piémont

Erbaluce: un vin DOCG de couleur jaune paille enrichie de reflets verts. Son parfum rappelle l'acacia et l'aubépine. Son goût est frais et sec avec une note finale d'amande. Il se marie bien avec des mets délicats comme les omelettes aux légumes, le risotto aux grenouilles, les poissons frits et les fromages frais.

Barbaresco: il s'agit également d'un vin DOCG, issu du cépage Nebbiolo. Il est caractérisé par une couleur rouge grenat et des reflets orangés. Il a un parfum intense qui rappelle la violette, la rose et dégage un parfum de terre, d'herbe, de truffe et de réglisse une fois vieilli. Sa saveur est sèche, pleine et harmonique. Sa teneur en alcool est de 12,5°. Il faut le laisser vieillir au moins deux ans et il accompagne bien le gibier, les braisés, les truffes et les cèpes.



Vallée d'Aoste

Enfer d'Arvier: issu du cépage Petit Rouge il a une couleur rouge rubis intense tendant au grenat quand il est vieilli. Son bouquet évoquant la rose sauvage et la violette dégage un parfum délicat. Son goût est sec et velouté avec un arrière-goût amer. Il a une teneur en alcool de 11,5°, on le sert avec les viandes rouges, le gibier, les soupes et les fromages locaux.

Nus Malvoisie: il présente une couleur jaune or avec des reflets cuivrés, un parfum délicat et persistant dégageant des notes de fruits. Son goût est sec, harmonique et équilibré. Son degré alcoolique varie entre 11 et 13°. On le marie avec les hors-d'œuvre et les viandes blanches.

Lombardie

Franciacorta: un vin produit avec les cépages Chardonnay et Pinot Noir. Il a une couleur jaune paille plus ou moins intense, une odeur fine et complexe et une saveur sèche et aromatique. Son degré alcoolique est de 11,5°, on le déguste à une température de 10 °C avec des plats délicats tels que les langoustes, les huîtres, les tanches et le poulet en gélatine.

Sforzato de Valtellina: il s'agit d'un vin passito DOCG. Il présente une couleur rouge rubis avec des reflets grenats, un parfum de fruits mûrs, une saveur sèche et structurée. Il atteint une teneur en alcool de 14°. On le sert avec le gibier à poils, les braisés et les fromages affinés.

Vénétie

Bardolino Superiore: un vin DOC de couleur rouge rubis clair ou rouge cerise. Il a un parfum vineux et un goût sec, harmonieux et amer. On le boit à une température variant entre 13 et 15 °C avec de nombreux mets comme la morue, le lapin, les lasagnes, le pigeon à la broche et les raviolis au ragoût.

Marzemino: il a une couleur rouge rubis presque violacée avec des reflets qui vont du grenat au bleu. Son parfum est délicat et évoque des senteurs de fruits des bois ou florales, comme celle de la violette, mais il dégage également des notes épicées et mentholées. Son goût est sec et harmonique. Le mariage d'excellence est celui qui l'associe avec la polenta et les champignons mais il sera également très apprécié avec les rôtis de porc et les braisés.



Trentin

Colli di Bolzano: ce vin est produit dans la province de Bolzano à partir du cépage Schiava Gentile. Il a une couleur rouge rubis brillante, un parfum caractéristique et une saveur pleine, souple et harmonique. Sa teneur en alcool est de 11°. On le boit volontiers avec les pâtes, les plats à base de viande rouge et les fromages affinés.

Langrein Kretzer: il est considéré comme étant l'un des meilleurs vins rosés d'Italie. Son cépage a été implanté dans la région par les Grecs. Il s'agit d'un vin frais aux parfums de fruits rouges et de fleurs. On le déguste jeune avec les viandes blanches, le risotto aux cailles, les brochettes de thon, la pintade en papillote et le rôti de veau.



Frioul

Refosco: un vin produit dans la province d'Udine. Il a une couleur rouge rubis violacé, un parfum vineux et une saveur sèche, pleine et légèrement amère. Il se marie bien avec les viandes rouges et blanches, le gibier grillé et les fromages à pâte dure.

Ribolla Gialla: vin qui se distingue de par sa vivacité et sa fraîcheur. Sa couleur est jaune paille avec des reflets verdâtres, son arôme est fruité et son goût aimable et délicat. On le sert en apéritif ou avec les poissons, les crustacés et les fritures.

