



Les autres vins caractéristiques du Sud de l'Italie

Campanie

Guardiola Falanghina: il s'agit d'un vin obtenu à partir du cépage Falanghina; il est cultivé depuis l'époque romaine sur des collines au sol argileux et calcaire. Il est caractérisé par une couleur jaune or et des reflets verdâtres, un parfum floral, fruité, sec et légèrement acidulé. Il peut atteindre une teneur en alcool de 11,5°. Il accompagne bien la mozzarella à la caprese, les hors-d'œuvre légers et les plats à base de mollusques.

Lacryma Christi: est produit à partir du cépage Falanghina. Les raisins sont cultivés sur les pentes du Vésuve. Sa couleur est jaune paille avec des reflets dorés, son parfum est intense et rappelle les genêts, les coings et dégage des notes d'ananas, de banane et de pêche. Il a une teneur en alcool de 12° et se marie bien avec les sauces à base de palourdes, les crustacés et les soupes de poisson.

Pouilles

Castel del Monte Nero di Troia: un vin issu du cépage Nero di Troia. Il a une couleur rouge rubis tendant au grenat, un parfum délicat et une saveur aromatique. On le boit volontiers avec les viandes grillées, les ragoûts de viande et les fromages affinés.

Negroamaro: produit dans la zone du Salento, ce vin a une couleur rouge rubis intense avec des reflets presque noirs. Son parfum est intense et fruité, sa saveur pleine est légèrement amère. Il a un degré alcoolique de 13°. On le sert à une température de 15-16 °C avec les boulettes de viande, la soupe de pois chiches et les pâtes au ragoût d'agneau.

Basilicate

Asprino: il s'agit d'un vin issu du terroir de Ruoti et produit à partir du cépage du même nom. Il a une couleur dorée tendant au vert et il est âpre, pétillant et léger en bouche. Sa faible teneur en alcool en fait un vin désaltérant et diurétique, idéal pour les repas légers. On le boit bien frais.

Malvasia del Vulture: il est produit dans la zone du Vulture avec le cépage Malvasia. Sa couleur est dorée, son goût légèrement moelleux et sa teneur en alcool varie entre 12 et 13 °C. Il accompagne à merveille les viandes et le gibier.

Calabre

Dragone Rosso: ce vin rouge rubis est caractérisé par un parfum séduisant et une saveur de baies rouges qui persiste en bouche. Il a un degré alcoolique de 13, 5° et il accompagne bien les plats complexes à base de viande.

Chardonnay Montanico: il est issu d'un cépage d'origine grecque, le Montonico. Il a une couleur jaune avec des reflets verdâtres. C'est un vin bien structuré avec des senteurs de fruits tropicaux et de fleurs. Il a un degré alcoolique de 12,5°, on le boit à une température de 10-12 °C avec les pâtes farcies, les viandes blanches, les légumes, le poisson et les fromages frais.

