

Vino e Pizza un matrimonio felice

Autore: [wpv-post-coauthors]

La pizza è tradizionalmente abbinata alla birra. È infatti abbastanza inusuale accostarla al vino anche se quest'ultimo è abile nel sintonizzarsi con la pasta lievitata e ne favorisce la digeribilità. Inoltre, le molteplici farciture della pizza offrono spunti interessanti per un soddisfacente abbinamento col vino.

L'abbinamento Vino e Pizza: dalla margherita alla pizza tonno e cipolla

Sono stati assaggiati otto vini Doc Friuli Colli Orientali linea Biele Zôe dell'azienda Tenimenti Civa abbinati a pizze tra le più classiche della ristorazione italiana. Questi i risultati.



Su una fragrante **margherita** possiamo bere una [Ribolla Gialla spumante](#). L'anidride carbonica contrasta la grassezza della mozzarella, mentre i delicati aromi del vino incontrano felicemente quelli della pizza. Altrettanto riuscito è l'abbinamento della Ribolla spumante con una **pizza ai peperoni**.

Se alla mozzarella aggiungiamo le **verdure grigliate**, zucchine melanzane e peperoni, stappiamo una [Ribolla Gialla ferma](#) o un **Friulano**. Entrambi sanno sintonizzarsi con gli

ingredienti di base. Il [Friulano](#) risulta particolarmente gratificante anche con la **pizza tonno e cipolla**, in alternativa il [Sauvignon](#) con i suoi sentori di fiori e frutta gialla e le classiche note vegetali sa contrapporsi al sapore deciso di tale pizza.

Se invece è il **prosciutto cotto** a farcire la pizza, abbiniamo il [Refosco dal peduncolo rosso](#), morbido e profumato ma con la giusta acidità per affrontare la grassezza del piatto.

La **capricciosa**, misto di funghi carciofini e prosciutto cotto, può godere della fragranza dello [Schioppettino](#). Inaspettate e grandi soddisfazioni di questo vino si riscontrano anche con la **pizza ai quattro formaggi** e la più delicata **pizza al San Daniele**. In quest'ultimo caso il vino esalta l'aroma del prosciutto crudo.

Oltre allo **Schioppettino** anche il [Pinot grigio](#) è un ottimo alleato della **pizza ai quattro formaggi**, capace di un valido confronto con l'aroma dei latticini, purché non vi sia il prevalere di uno sugli altri.

La **parmigiana** rifinita con melanzane e pomodorini freschi riesce a ben armonizzarsi allo [Chardonnay](#), ma non è trascurabile anche l'abbinamento col [Friulano](#).



Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia –, *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



[1. IL MENÙ DI CAPODANNO CON I VINI TENIMENTI CIVA](#)



[2. Il Refosco dal Peduncolo Rosso: Caratteristiche e Abbinamenti](#)

volere la luna

LA POLITICA PUNTOCAPO