

Serena Capuzzo, 44 anni, è sommelier Ais dal 2005 e degustatore per la provincia di Padova delle guide «Vinetia» e «Vitae». Ecco i tre vini proposti per i lettori di «Vivi Nordest» con i piatti autunnali:
«Cominciamo con una bolla di grande eleganza, un metodo classico che sosta sui lieviti 60 mesi e che ripulisce il palato da un piatto grasso come la Polenta alla piastra con funghi porcini e dadini di fontina. Con un Risotto di zucca e

cannella ho pensato a un prodotto nel pieno della maturità, un vino di grande carattere che arriva dal Collio friulano. È un vino morbido e ricco di sapidità salina che serve a contrastare la dolcezza della zucca. Con una Guancia di manzo brasata alle prugne abbinerei un rosso dei Colli Euganei dal sorso vigoroso delineato da nobili tannini setosi e sinergica freschezza».