

## Una scelta di vini per grigliate vegetariane

Se per le grigliate di carne si accompagnano in genere con i rossi, grigliando verdure si stappano vini bianchi, freschi, leggeri, ma al tempo stesso dotati di personalità. Attenzione alla temperatura di servizio

Cucinare alla griglia evoca atmosfere vacanziera, e comunica tutta la piacevolezza di pasteggiare all'aria aperta. Le verdure sono ottimi ingredienti da grigliare: melanzane, pomodori, zucchine, cipollotti cui si possono aggiungere cereali come le pannocchie oltre ad alcune formaggele specifiche per il BBQ. E mentre le grigliate di carne si accompagnano in genere con i rossi, in questo caso **stapperemo vini bianchi, freschi, leggeri, ma al tempo stesso dotati di personalità**. Un consiglio; non serviteli freddi di frigorifero, ossia a 6 °C. Meglio a 8-10 °C per coglierne meglio i profumi, le sfumature aromatiche.



### [Maia Vermentino di Gallura Superiore DOCG 2022 Siddura](#)

L'Azienda si trova nel cuore della Gallura, a pochi chilometri dalla Costa Smeralda e interpreta con uno stile attuale l'identità sarda. Le uve vermentino, dopo la diraspatura, vengono raffreddate e lasciate criomacerare in acciaio per estrarre i componenti aromatici contenuti nelle bucce. Successivamente il solo mosto fermenta, quindi il vino ottenuto rimane sui lieviti fini per sei mesi; è poi filtrato e affina altri sei mesi in bottiglia.

Note gustative. Possiede colore giallo paglierino intenso. Il profumo è agrumato, con ricordi di frutta a polpa gialla e di erbe aromatiche. Il sapore è secco, rotondo, sapido e fresco, di grande equilibrio con finale di mandorla. Lunga la persistenza.