

# LA CUCINA ITALIANA

Aprile 2006  
€ 4,00 in Italia

*Dal 1929  
il mensile  
di gastronomia  
con la cucina  
in redazione*

*Vino* E DINTORNI

di Paolo Becarelli

## IN VETRINA

### APPENA BEVUTO

Il Moscato di Siracusa è un bianco dolce che, secondo quanto specifica la denominazione d'origine controllata, ha colore ambrato e aroma delicato. Fino all'anno scorso, però, era praticamente introvabile perché non veniva quasi più commercializzato: a riportarlo alla ribalta sono stati i baroni Beneventano, che nella tenuta di famiglia a Montecimiti (Sr) ne producono 10 mila bottiglie. Dalle uve raccolte tardivamente e parzialmente appassite ottengono un vino aromatico di delicata dolcezza e moderata alcolicità, da accompagnare con dolci secchi e formaggi.

