

■ CROSTINI MOZZARELLA E ALICI

■ TRE GROME 2004 / *L'Olivella - Frascati (Roma)*

C'è un'evidente affinità tra la popolare e gustosa pietanza e la pienezza di questo bianco castellano da Malvasia Puntinata, Malvasia Rossa e Bellone, quasi un superFrascati fermentato e maturato in barrique. Entrambi sono grassi e succulenti, gradevolmente morbidi, caratterizzati da vena di freschezza, spiccata sapidità e lunga, appagante persistenza.

■ FRITTATA FUNGHI E MOZZARELLA

■ CHIMERA BIANCO 2004 / *Villa Medoro - Atri (Teramo)*

Le uova legano particolarmente bene con la mozzarella, e l'aggiunta di funghi (meglio se porcini o fin-

