

# The Pairing Cheat Sheet



## Classic Italian Wine Pairing Guide



### Fish & Seafood

Vermentino, Pinot Grigio, Verdicchio, Falanghina,  
Etna Bianco, Prosecco



### Steak & Grilled Meats

Chianti Classico, Montepulciano d'Abruzzo,  
Nero d'Avola, Barbera



### Tomato Pasta

Chianti, Barbera, Montepulciano d'Abruzzo,  
Nero d'Avola



### Creamy Pasta or Risotto

Soave, Verdicchio,  
Italian Chardonnay, Franciacorta



### Wild Boar & Game

Chianti Classico Riserva,  
Brunello di Montalcino,  
Aglianico, Nebbiolo



### Antipasti & Cured Meats

Lambrusco (Dry)  
Sparkling Whites  
Light Reds (Barbera, Frappato)



## CHEESE BOARD



Aged Cheese - Aged Reds  
Fresh Cheese - Crisp Whites