

SCOPRI VINOSANO

VINOSANO



#sanvalentino

**Petalò Il Vino dell'Amore** è un Moscato spumante leggero e piacevolmente dolce, indicato per celebrare occasioni speciali, quali San Valentino. La bassa gradazione alcolica (solo 6,5% vol.) ne fa un vino facile e poco impegnativo, particolarmente gradito alle donne e ai giovani.

Si tratta di un Moscato di grande personalità, che viene prodotto con le succose uve dei Colli Euganei. In questa zona della provincia di Padova è largamente diffusa la coltivazione delle rose. Questo fiore è diventato pertanto il simbolo del prodotto ed è stato raffigurato in etichetta. **È un vino fragrante, leggero, aromatico e piacevolmente dolce. Nato per festeggiare le gioie della vita, per i più golosi si accompagna egregiamente ai più noti dessert della cucina italiana e internazionale.**

Questo spumante si presta inoltre al bere miscelato. A questo proposito suggeriamo il **cocktail "Mojito Moscato"**: 6/10 di rum; 3/10 di succo di lime; 1/10 sciroppo di zucchero; 3 gocce di Angostura; 12 foglie di menta; Petalò Moscato spumante per colmare. Per la preparazione: Pestare in un tumbler le foglie di menta, insieme con lo zucchero e il succo di lime. Riempire quindi con ghiaccio tritato, aggiungere il rum, l'Angostura e colmare con il Moscato spumante. Mescolare prima di servire.



TAG DEGLI ARTICOLI

CONDIVIDI SUI SOCIAL NETWORK

BOTTEGA

MOSCATO

SAN VALENTINO

SPUMANTE





SCRITTO DA EMANUELA MEDI

Emanuela Medi giornalista professionista, ha svolto la sua attività professionale in RAI presso le testate radiofoniche GR3 e GR1. Vice-Caporedattore della redazione tematica del GR1 "Le Scienze"- Direttore Livio Zanetti- ha curato la rubrica "La Medicina". Ha avuto numerosi incarichi come il coordinamento della prima Campagna Europea per la lotta ai tumori, affidatole dalla Commissione della Comunità Europea. Per il suo impegno nella divulgazione scientifica ha ottenuto numerosi riconoscimenti: Premio ASMI, Premio Ippocrate UNAMSI, premio prevenzione degli handicap della Presidenza della Repubblica. Nel 2014 ha scritto "Vivere frizzante" edito Diabasis. Un saggio sul rapporto vino e salute. Nello steso anno ha creato il sito "VINOSANO" con particolare attenzione agli aspetti scientifici e salutistici del vino. Nel 2016 ha conseguito il diploma di Sommelier presso la Fondazione Italiana Sommelier di Roma. Attualmente segue il corso di Bibenda Executive Wine Master (BEM) della durata di due anni.



A Pechino il Museo del Vino

Spumante, cocktail.. non poteva mancare la location ♥



## Articoli che potrebbero interessarti



DI TUTTO DI PIÙ