



CUCINA NEWS

VIA COL CALICE

APERITIVI CHE INIZIANO IN SPIAGGIA e diventano cene sotto le stelle. Brindisi alla vetta conquistata con la passeggiata in montagna. Ritrovi nella città più vuota, dove è più facile rivedersi con amici di vecchia data, nei tanti tavolini all'aperto, per poi

magari finire a un concerto. Le occasioni per alzare calici si moltiplicano ed è il grande momento per vini freschi, profumati più o meno frizzanti e impegnativi. Ecco una scelta tra bianchi, rosé, Prosecco Doc, Valdobbiadene Docg, con alcune novità assolute.



© RIPRODUZIONE RISERVATA

116

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



1. RIVOLUZIONARIO

Ben 60 mesi sui lieviti per un bouquet che si schiude piano piano nel bicchiere per il Valdobbiadene Docg **Ladaltempo**. **Ruggeri**, 50 euro.

2. PIACEVOLE

Incontra il gusto di tutti **Prosecco Doc Treviso Brut Nature**, leggero, da aperitivo. **Sereina wines 1881**, 9 euro.

3. MORBIDO

Dalla terra di Sicilia, accarezzato dalle brezze di mare, **Family and Friends 2021**, bianco Igp. **Feudo Maccari**, 25 euro.

4. INTENSO

Freschezza e cremosità in perfetto equilibrio, note dolci di pesca bianca e albicocca, accenni agrumati e sapidi. **Fira bianco**, **Sartori**, 8,50 euro.

5. PROFUMATO

Giallo paglierino, note floreali e fruttate, corpo pieno, **Roero Arneis** è perfetto col pesce. **Duchessa Lia**, 7,90 euro.

6. ROSATO

Un finale di agrumi e fiori bianchi per il rosé biologico **Y by 11 Minutes**, da provare con pasta con verdure e burrata. **Pasqua**, 25,40 euro.

7. INTRIGANTE

Forgiato dal clima della Val d'Adige, il **Pinot Grigio Corvara** si riconosce per le note di tiglio, pera, menta e salvia. **Albino Armani**, 11,50 euro.

8. INFORMALE

Bollicina rosa corallo e gusto pieno e setoso, **Rosé Maximilian I** rende speciale un brindisi con formaggi giovani e salumi. **Cadis 1898**, 4,90 euro.

9. INNOVATIVO

Per aperitivi che si vorrebbe non finissero mai, il nuovo **Marai de Marai Ultrabrut** dall'incredibile armonia di sapori e profumi, dissetante e brioso. **Foss Marai**, 11,50 euro.

10. SCHIETTO

Cremose bollicine e un crescendo di sensazioni: **La Rivetta 120** Prosecco superiore Docg. **Villa Sandi**, 15 euro.

11. GLAMOUR

Aperitivo e cocktail creativi e sfiziosi col **Bottega Gold** Prosecco Doc Spumante Brut. **Bottega**, 24 euro.

12. VERSATILE

Fiori di prato e sentori di agrumi, il **Conegliano Valdobbiadene** Prosecco superiore Docg Brut è ideale con piatti delicati. **Ponte 1948**, 9 euro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279