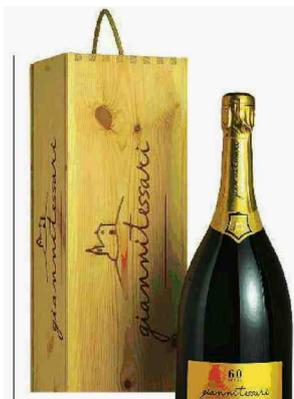




► 19 dicembre 2017

GENTE utilissimi

a cura di Vania Crippa



Eccellente con le ostriche: **LESSINI DURELLO DOC 60 MESI** di Giannitessari (55 € la magnum).



Come profumo lo **SPUMANTE BRUT PASSERINA ALTA MAREA** di Ciù Ciù! Ha una forte intensità olfattiva di fiori e frutti freschi, tra cui la zagara (25 € la magnum).



Struttura elegante e di grande equilibrio: **CUVÉE IMPERIALE BRUT VINTAGE** di Berlucci (21 €).



Versatile, ben si abbina ad aperitivi, antipasti e dolci: **SPUMANTE PASSERINA BRUT** di Costadoro (7 €).



Di ottima sapidità: **SPUMANTE METODO CLASSICO** capsula nera di Dominio di Bagnoli (22,50 €).

Riserve auree È L'ORA DI BRINDARE!

Bollicine, bianchi e rossi da stappare. La magia del Natale si intreccia sempre con una bottiglia d'eccezioni



Il **CUCCHIAINO** Stopper salvafrizz preserva le bottiglie aperte. Di Zanetto (44 €).



Al palato il **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIOLOGICO DOC** di Valori si rivela incisivo e profondo (9-11 €).



Un fuoriclasse di suadanza gustativa favolosa: **BARBERA D'ASTI DOCG LEQUILIBRIO 2014** di Montalbera (12 €).



Crocante e fresco: **PERINO DOC CASTELLO DI SEMIVICOLI 2016** di Masciarelli Tenute Agricole (12-15 €).



La tavola diventa benaugurante con il set di Coincasa in vetro spruzzato: **CARAFFA** (10,90 €), **CALICE ACQUA**, (6,90 €), **CALICE VINO** (5,90 €).



Bollicine rifinite e persistenti, con sensazioni marine, per il **PERLE BIANCO 2007, TRENTODOC** di Ferrari (31 €).