

A primavera il vino profuma di fiori e frutta

Da Nord a Sud, bouquet che accolgono la bella stagione e sapori che lasciano la freschezza in bocca

Note aromatiche, gusto fresco, abbinamenti che seguono il ritmo delle stagioni. Il risveglio che aprile porta con sé interessa anche ciò che beviamo. Quindi lasciatevi sedurre dai frutti rossi di un buon Lambrusco emiliano, dalle note floreali del Gewürztraminer altoatesino o dai sentori agrumati dei vitigni siciliani. E gustateli con gli amici, a pranzo, all'ora dell'aperitivo o nelle prime gite fuori porta. Per brindare insieme all'arrivo della bella stagione.

PROFUMATO
INFORMALE



Planeta
Rosé Doc
freschezza siciliana

Friendly e facile da bere, immancabile per gli aperitivi con gli amici a ritmo di tapas, pesce crudo, insalate, frutta di stagione. Il colore rosa richiama la traccia aromatica più decisa di questo vino, la fragolina di bosco. Costa circa 8 euro.
www.planeta.it

FRAGRANTE
STRUTTURATO



Massolino
Dolcetto d'Alba
gradevole retrogusto

Dai vigneti di Serralunga d'Alba, un vino rosso rubino dai riflessi violacei, profumo fresco e fruttato, sapore ricco e concentrato. A tutto pasto, è perfetto anche per gustosi spuntini a base di salumi e formaggi. Costa 10 euro.
www.massolino.it

GIOVANE
DELICATO



Umberto Cesari
love Sangiovese Doc
rosso rubino

Gusto asciutto e profumo delicato, con sentori di viola e frutti rossi. Un vino da bere ancora giovane, abbinato ad antipasti, salumi e piatti emiliani. Da servire a temperatura ambiente. Costa 6,80 euro.
www.umbertocesari.it

Libri

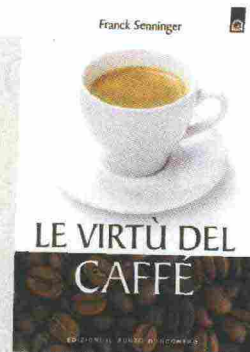


TUTTO L'ECO (DEL) VINO

Un volume dedicato al vino sostenibile che rispetta l'ambiente. Un viaggio attraverso la tradizione e la società, per capire come si possa declinare la parola "sostenibilità" nel settore vitivinicolo. E comprendere gli effetti benefici che da questi comportamenti si propagano in tutta la comunità. Chiara Corbo, Lucrezia Lamastra, Mattioli 1885, 64 pagg., 9,90 euro.

LE VIRTÙ DEL CAFFÈ

Il "saper bere" passa inevitabilmente anche da qui. In questo libro, dell'amata tazzina vengono enunciati i numerosi benefici, dalle vitamine e minerali in essa contenuti all'azione benefica che svolge nei confronti di diverse patologie. Una ragione in più per concedersi la pausa più amata. Franck Senninger, Il Punto d'Incontro, 128 pagg., 9,90 euro.



Saper Bere

SECCO
GARBATO



Donelli
Lambrusco Reggiano Doc
spumante brut

Piacevoli sentori di frutti rossi, gusto persistente e dalla spiccata freschezza. La bottiglia è stata progettata da Sergio Scaglietti, il celebre "sarto" della Ferrari. In vendita a circa 10 euro. www.donellivini.it

INTENSO
PROFUMATO



Settesoli
Grillo Doc Sicilia
vitigno autoctono

I profumi siciliani rivivono in un vino bianco dalle note intense di fiori d'arancio e agrumi. Da abbinare a freschi formaggi, antipasti a base di pesce, piatti di impronta araba. Da 4,50 euro. www.cantinesettesoli.it

Cantine Ceci

Nero di Lambrusco
morbido e corposo

Dalle colline emiliane, zona classica di produzione del Lambrusco, Otello è un rosso intenso, ottimo da assaporare abbinato a salumi importanti come il culatello, il crudo di Parma e con il Parmigiano Reggiano. Indicato anche per primi e secondi piatti succulenti, tipici della cucina emiliana, profuma di viola e di frutti di bosco. Ha una temperatura di servizio di 8-10 C°. Costa 8-9 euro. www.lambrusco.it

DECISO
ARMONICO



MORBIDO
VELLUTATO



Belisario
Lacrima di Morro d'Alba Doc
profumi floreali

Rosa, viola e mirto sono i profumi di questo vino fresco e fruttato, dalle note balsamiche, da servire a 16-18 C°. Dal colore rosso rubino intenso, si abbina a primi, salumi, carni bianche, zuppe e saporite grigliate di pesce. Costa circa 7-8 euro. www.rinaldi.biz

VIVACE
FRESCO



Colterenzio
Gewürztraminer
sentori speziati

Bouquet con note di rosa canina, noce moscata, cannella, arance mature e limoni. Perfetto per l'aperitivo e in abbinamento a pesce grigliato, crostacei, formaggi erborinati e piatti della cucina asiatica. Si serve a 10-12° C. Costa 20,30 euro. www.colterenzio.it

Il cocktail

Intrigante Amore a prima vista

Con la dolcezza della frutta e l'intensità del distillato

Il cocktail è del barman Diego Ferrari, del locale *Rotonda Bistro di Milano*. Versate tutti gli ingredienti in uno shaker e shakerare "a secco" (dry shake). Quindi aggiungete qualche cubetto di ghiaccio e shakerate di nuovo. Versate il tutto in una classica coppetta da cocktail, quindi guarnite con 3 gocce di amaro angostura e completate appoggiando al centro una fetta di lime essiccato. www.primeuve.com www.rotondabistro.it

INGREDIENTI

- PRIME UVE ORO 30 ml
- SUCCO DI LIMONE 15 ml
- SUCCO DI MIRTILLO ROSSO 15 ml
- SCIROPPO DI ZUCCHERO 10 ml
- ALBUMINA 15 ml
- GHIACCIO
- PER GUARNIRE
- ANGOSTURA 3 gocce
- LIME ESSICCATO 1 fetta

