



SHOPPING

Cibo, vino & Co. scelti per voi. Brinda con stile

Pronti da stappare

CIN CIN DI CLASSE

Il cofrett di metallo a forma di matita del Clicquot Pencil Rosé permette di conservare per due ore lo champagne alla temperatura ideale di degustazione (€ 90).



COMPAGNA DI MENU

Una birra "karakuchi" (in giapponese, vuol dire gusto secco e rinfrescante) in grado di pulire il palato: Asahi Super Dry è perfetta anche con la cucina tipica delle Feste (da € 1,10).



IL ROSSO DICE TUTTO

Caratterizzato dal carisma del Pinot Nero e dalla freschezza dello Chardonnay, Mumm Cordon Rouge si riconosce (fin dal 1876) dall'inconfondibile pennellata rossa, quintessenza del Natale (€ 32,90).



OCCASIONI DA CELEBRARE

Compie 15 anni Noir di Tenuta Mazzolino, Pinot Nero in purezza, il vino simbolo dell'Oltrepò Pavese. Nella versione Magnum, ha l'etichetta disegnata dall'artista belga Jean Michel Folon (€ 70 con cofanetto in legno).



PIEMONTESE PER TRADIZIONE

Liscio come aperitivo o digestivo il Bianco, protagonista dei grandi cocktail il Rosso. Sono i Vermouth Gran Torino, che combinano le erbe di montagna ai vini piemontesi (€ 9,30).



SPUMEGGIANTE E DI PRESTIGIO

Realizzato con 100% uva Glera di Valdobbiadene ma lavorato con Metodo Classico, Valdo Numero 10 2017 è un Millesimato unico nel suo genere. Uno spumante di prestigio, che esprime il massimo con i piatti di pesce e le carni bianche. Da stappare o da regalare (€ 18).



DAL PODIO ALLA TAVOLA

Riflessi dorati, sapore morbido e sapido. Da gustare a tutto pasto, Freccianera di Fratelli Berlucci è ancora più prezioso se è dell'annata 2013, in cima alla classifica della spumantistica mondiale (da € 35).



BOLLECCINE VEGANE

Dalla spuma candida e cremosa, fragrante al naso, avvolgente e morbido al palato, Merlettaie Brut Pecorino è il vino spumante biologico vegano della cantina Ciù Ciù (€ 17).



PREZIOSA SULLA TAVOLA IDEALE ABBINATA AI PIATTI DELLE FESTE

Una bottiglia specchiata color oro, per portare sulla tavola delle Feste la birra artigianale Collesi "Magia" edizione limitata 2019: un'ambra non pastorizzata e a fermentazione naturale in bottiglia, piena e intensa (8 vol.) caratterizzata dall'impronta del luppolo, con note di frutta autunnale, d'orzo, di malto ed erbece. Servita a 6-7°C, si abbina bene ai piatti di carne, ai formaggi stagionati e, ovviamente, ai dolci tipici del Natale (da € 10).

