

News ed eventi

16

## CONSIGLIATI DA VIAGGIARE CON GUSTO

### L'ANNATA 2017 DI N'ANTIA DELLA CANTINA BADIA DI MORRONA

N'Antia cuvée di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, è frutto di una parcella storica situata all'estremo est della tenuta toscana. I terreni in argilla e travertino contribuiscono al corpo e all'intensità del vino, e nell'annata 2017 in particolare sono state esaltate la pienezza e la morbidezza di N'Antia, tra frutta, spezie e un tocco balsamico. N'Antia fermenta in acciaio, matura 15 mesi in barrique, per proseguire poi con un passaggio in vasche di cemento e altri 10 mesi di riposo in bottiglia.



### PASTICCERIA ARTIGIANALE BONCI SFORNA SOLO PANBRIACONE, DAL 1995

Un impasto soffice, prodotto senza conservanti, lavorato artigianalmente a mano e lievitato 36 ore in maniera naturale. Soffice nella consistenza, dolce nel sapore e "forte" nel gusto, grazie alla sua anima liquorosa. Si può sintetizzare così il Panbriacone, simile al Panettone ma unico nel suo genere. Rispetto al Panettone, si utilizza solo uvetta di Corinto e si ha una bagna alcolica grazie all'immersione in una miscela di Vino Passito e soluzione zuccherina. Può essere acquistato online su [www.pasticceriabonci.it](http://www.pasticceriabonci.it).



### MAXIMILIAN I - LESSINI DURELLO DOC RISERVA METODO CLASSICO

Cantina di Soave, tra le principali e più qualificate realtà del panorama enologico italiano e internazionale, propone per il Natale 2021 questo formato Magnum (1,5 l), nell'elegante cofanetto oro, ideale per un regalo ricercato. La sua caratteristica principale è la freschezza che risulta molto accattivante, accompagnata da una nota minerale che incrementa la piacevolezza. Il finale è persistente con una sensazione retrofattiva che ricorda la mandorla e la crosta di pane, tipica del Metodo Classico 36 mesi.



### CUSLANUS DOCG CLASSICO RISERVA DI **ALBINO ARMANI**

Siamo a Marano, una delle zone più vocate per la produzione dei grandi rossi di Valpolicella nonché quella in cui si raggiungono le maggiori altitudini dell'areale. Caratteristiche che danno vita a un Amarone unico nel suo genere. Un vino certamente da meditazione per chi non rinuncia mai al tempo, ma che non teme la tavola e che, anzi, si accompagna perfettamente a primi importanti con sughi di carne, a brasati o a cacciagione. Insomma, un vino perfetto da abbinare ai piatti delle prossime festività.



### TITTONI RIVE DI VIDOR VALDOBBIADENE DOCG

#### LA TORDERA

Questo vino dalla bottiglia elegante e con una nuova veste presenta un colore brillante, giallo paglierino con riflessi dorati e un profumo complesso e vellutato, con sentori di mela gialla poco più che acerba, susina gialla, bouquet di fiori bianchi, predominanza di rosa bianca, una leggera speziatura e balsamicità. Con il suo gusto elegante e raffinato e un perlage persistente a grana minuta, è adatto sia come aperitivo sia per accompagnare le pietanze e per brindare durante le prossime festività.



### METODO CLASSICO BRUT ROSÉ ROSANETTI DI LIBRANDI

Spumante Metodo Classico da uve di Gaglioppo, che prende il nome dalla tenuta della famiglia Librandi sita a cavallo di Rocca di Neto e Casabona. Questo prosecco si presenta di colore rosa cerasuolo, dal perlage fine e persistente. Al naso esprime belle note di agrumi e di crosta di pane. Una traccia minerale apre a un assaggio fresco, di buona struttura e leggermente sapido. Chiude con un finale molto pulito, sul frutto. Ottimo come aperitivo, ben accompagna ricchi piatti di pesce, ma da provare anche con una pizza.



### DISTILLERIA NARDINI PRESENTA IL PANDORO ALLA GRAPPA NARDINI

Dalla collaborazione tra Distilleria Nardini, la più antica distilleria d'Italia, e la pluripremiata Olivieri 1882, storica pasticceria artigianale di Arzignano (VI), nasce questo esclusivo Pandoro

Artigianale dalla struttura estremamente soffice grazie alla lievitazione 100% naturale e a un lungo e complesso processo produttivo che prevede 3 impasti. Il team, guidato dal titolare Nicola Olivieri, utilizza esclusivamente ingredienti di primissima qualità per ottenere un prodotto unico, impreziosito dai caratteristici aromi floreali e fruttati della Grappa Bianca Nardini.



### CON MY COOKING BOX, IL REGALO "GASTRONOMICO" SI CONFEZIONA SUL WEB

My Cooking Box, quest'anno, offre la possibilità di divertirsi a comporre il regalo gourmet attraverso un percorso digitale. Atterrando sul sito di [gift.mycookingbox.com](http://gift.mycookingbox.com), l'utente potrà, per prima cosa, individuare la box preferita. Che si prediliga un primo piatto, un piatto unico, un dolce o una cena regionale si riceverà una box contenente ingredienti selezionati tra le eccellenze alimentari del nostro Paese con dosi perfette per preparare una ricetta gourmet o una tipicità regionale. Una volta selezionata la box, si potrà scegliere se accompagnarla a una selezione di ulteriori gift: a partire da una bottiglia di vino, a un set di tovagliette in lino, a un tagliere o a un pregiato porta-coltelli.



### OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONE: IN ARRIVO I COTECHINI DI MORA ROMAGNOLA

La Mora Romagnola è un ingrediente di qualità che porta in tavola tutto il sapore e la genuinità di una razza autoctona antica, allevata allo stato semibrado sulle colline di Brisighella. Il nuovo Cotechino fresco con carne 100% di Mora Romagnola è una specialità racchiusa in un budello naturale legato a mano, senza glutine, latte e/o derivati. Chi invece ha poco tempo può optare per il Cotechino precotto con Mora Romagnola, un jolly da tenere in dispensa durante le feste nella confezione sottovuoto, per accogliere ospiti con i sapori tipici del periodo. Nei migliori supermercati e online su [www.casaspadoni.it](http://www.casaspadoni.it).



### CANTINA SETTECANI, UNA PROPOSTA ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ

Un vino che esprime perfettamente la filosofia sostenibile di Cantina Settecani è il 7Bio Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP secco. Prodotto con uve da agricoltura biologica, questo Lambrusco ha un incedere molto elegante, sia nei profumi, delicatamente fruttati, che al palato dove una trama tannica appena accennata avvolge un sorso di ottima sapidità e persistenza. Gli abbinamenti della tradizione, dai salumi ai primi piatti di buona intensità, sono in grado di sposarsi magnificamente con questo Lambrusco di decisa personalità.



### NATALE 2021: DA VERGANI IL PANETTONE PIÙ GOLOSO DI SEMPRE

Per questo Natale Vergani, l'ultimo baluardo milanese del tradizionale dolce natalizio, omaggia il ricco patrimonio agroalimentare del Bel Paese con una nuova ricetta pensata e realizzata per applicare all'ambito dei dolci di tradizione quel concetto di sartorialità che caratterizza tutto il Made in Italy. Gli ingredienti, esclusivamente italiani, sono stati accuratamente selezionati per omaggiare il luogo di origine del classico Panettone di Milano. Farina di grano tenero, burro, tuorlo di uova provenienti da allevamenti a terra, miele d'acacia toscano e profumate pepite di scorza d'arancia calabrese candita. Questo è il segreto per trasformare una tradizione milanese in un'eccellenza tutta italiana.



### SOBI 2019, PRIMA ANNATA DEL ROSSO DI SARDEGNA DELLA CANTINA BENTU LUNA

Sobi testimonia l'interpretazione che Bentu Luna fa del territorio e della cultura contadina millenaria, rimasta pressoché invariata, di cui è custode. I loro vini nascono da vecchie vigne che vanno da un minimo di 35 fino ai 115 anni di età e, in particolare, Sobi nasce da vigneti tra i 35 e i 70 anni allevati ad alberello, per un naso delicato e una grande struttura. Le varietà che lo compongono sono: 25% Bovale sardo, 35% Cannonau, 5% Monica e il restante 35% suddiviso tra Pascale, Cagnulari, Carignano e Barbera. Un grande vino premiato con i Tre Bicchieri della Guida Vini d'Italia 2022 del Gambero Rosso.

