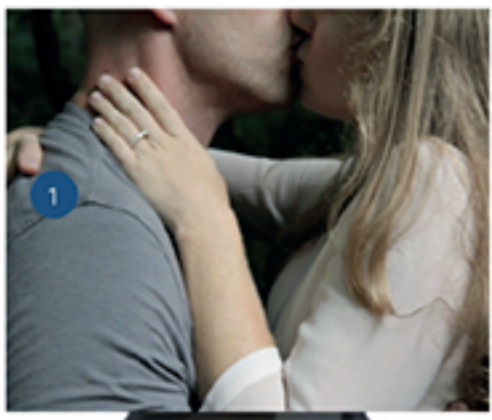
La Redazione

21 GEN 2020

SAN VALENTINO: WINE & SPIRIT - COSA SCEGLIERE?

5 IDEE TRA NETTARI DI BACCO E DISTILLATI

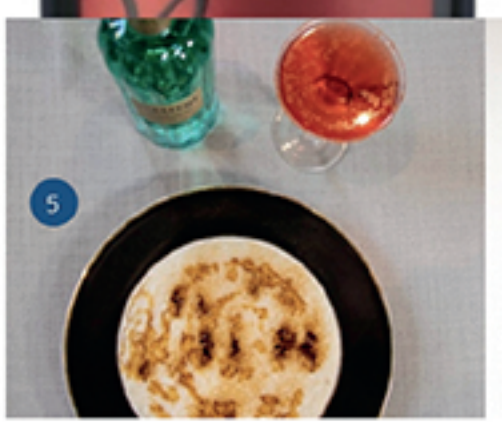
Archiviate le feste natalizie, la ricorrenza sicuramente più gradita per celebrare con chi si ama è certamente **San Valentino** (1). Gioielli, fiori, libri, le idee non mancano per stupire il proprio compagno ma d'obbligo è certamente la cena a lume di candela, anche tra le mura domestiche.
Ecco che la **Redazione** vi consiglia **5 suggestioni** per tutti i gusti, da assaporare a cena o come after dinner. E da presentare insieme a un bigliettino appassionato: "Da bere insieme!".



- (2) **Tedeschi, Marne 180 Amarone della Valpolicella DOCG** - Vino corposo ed elegante, dalle sfumature rosso rubino, al naso rivela morbide note di vaniglia e di etereo, sentori di frutta dolce (ribes, mirtillo, ciliegia). In bocca dimostra tutto il suo carattere: rotondo e ben bilanciato, è un vino complesso, lungo e persistente. E' l'abbinamento perfetto con carni rosse e formaggi stagionati. Un cin cin ideale per i più appassionati che desiderano brindare all'amato o all'amata in un momento speciale. Maggiori info QUI.

- (3) **Punto G, pensiero stupendo**... di **Ponte**. Con il suo colore giallo paglierino, l'inconfondibile profumo che evidenzia note fruttate di mela e di pera che sfociano nel foreale del gelsomino, un delicato gusto morbido ed armonico, il Pinot Grigio Spumante Brut PUNTO G della maison veneta PONTE è la formula segreta per un San Valentino alla scoperta del piacere dei sensi. Ideale come aperitivo, Punto G si abbina magnificamente ad antipasti e piatti di pesce. Perfetto a tutto pasto. Maggiori info QUI.

- (4) **Garda Rosé Doc brut metodo classico Famiglia Olivini** - L'elegantissimo packaging contiene un vino ottenuto dalla vinificazione in rosato di uve Riviera del Garda classico chiaretto con una particolare attenzione dedicata alla percentuale delle varietà che lo compongono e all'epoca vendemmiale. Di colore rosato tenue, floreale al naso è ideale come aperitivo, ben si abbina a tutti i piatti a base di pesce, piacevole con la cruditè di scampi. Maggiori info QUI.



- (5) **Italicu®, Rosolio di bergamotto** - Italicus®, Rosolio di bergamotto, è anche ingrediente esclusivo della tavola romantica. Ecco il suggerimento dello **chef Daniel Canzian** per un'accoppiata cocktail-cibo. Il **cocktail El Sciur è abbinato a un risotto aromatico**, il "risotto al limone, sugo d'arrosto e liquirizia" è curato dalla mente creativa di **Mattia Pastori**, nota firma nel panorama della **mixology** italiana. Il risotto, nato per sfruttare quel gusto inconfondibile del sugo che rimaneva nella teglia dell'arrosto della nonna, è cotto in maniera tradizionale, al quale viene aggiunto a cottura ultimata il succo di limone. Mantecato con burro, parmigiano e buccia di limone in salamoia, viene steso nel piatto e completato con il sugo d'arrosto e un tocco di liquirizia in polvere.
Il **cocktail**: El SciurIngredienti: 3 cl di Italicus, 3 cl bitter e 3 cl vodka
Preparazione: in un mixing glass, miscelare e quindi servire in un bicchiere da cocktail decorato con la crosta di polvere di arancia e sale. Maggiori info QUI.

- (6) **Grappa Schweizer Pisoni** - Con un grado alcolico del 40% vol. questa grappa risulta al palato morbida e calda con note di vaniglia, frutta secca e miele. Il prestigioso Tridente dimostra l'eccellenza del prodotto derivante dalle vinacce esclusivamente trentine e dell'accurato lavoro svolto dal distillatore nelle varie fasi di produzione. L'etichetta e la confezione riproducono l'opera "Uva e Vino" del maestro Schweizer, già allievo di Pablo Picasso, che propone un'esplosione di colori vivaci a voler rappresentare il sole infuocato, il distillatore "naturale". Maggiori info QUI.