



La
Redazione

12
MAR
2021

PASQUA 2021 - BERE BENE

I CONSIGLI DELLA REDAZIONE

A **Pasqua** c'è l'immane **Colomba**, le simpatiche **uova** più o meno dolci più o meno grandi ma c'è anche il **vino**. Bacco infatti resta il protagonista delle imminenti tavole primaverili (1) sia per il pasto, sia per accompagnare i dolci della ricorrenza.

Ecco quattro etichette da non perdere...

2. Manzoni Spumante Dry 6.0.13 - "Prima di tutto un buon...vino sincero" chiedeva Renzo ne **I Promessi Sposi**, ed è proprio un vino sincero il **Manzoni Spumante Dry 6.0.13 di PONTE1948**. Eleganti le sue nuance dal giallo tenue al verde salvia, fruttato e foreale nel profumo, fresco, sapido e delicatamente aromatico al palato, il Manzoni è la scelta giusta per un pranzo di Pasqua nel rispetto della tradizione. Ideale come aperitivo, si sposa perfettamente con piatti a base di pesce, crostacei, molluschi e con l'immane colomba. Altre info [QUI](#).

3. Tanca Cuvée Josephine Fortis - Champagne must have per la stagione primaverile... **Tanca Cuvée Josephine Fortis, Champagne** di puro piacere, dal colore oro pallido e dall'aspetto fluido e luminoso. Il suo gusto tonico, fresco e fruttato e la sua rotondità gli permettono di soddisfare i palati anche più esigenti. All'olfatto risaltano i sentori di limoni, mele verdi, pesche gialle e frutta secca mentre al palato sorprende l'impatto fresco e morbido, l'effervescenza cremosa e morbida. E' sostenuto da una fresca ed elegante acidità e si caratterizza per il finale lungo, rotondo e fruttato. Nasce da una viticoltura consapevole e l'origine è Pinot bianco e Pinot nero. Perfetto come aperitivo, è ideale anche in abbinamento a formaggi stagionati. Disponibile presso Tanca The Brands Company (info@tancabrands.com) e agenzie selezionate.

