



La
Redazione

09
FEB
2022

SAN VALENTINO - COSA BERE PER DIRE "TI AMO"?

ALCUNE PERLE DI BACCO SECONDO NOI...

Se non avete ancora scelto la **bottiglia** che accompagnerà il vostro idillio romantico alla **tavola** di **San Valentino** (1), e se siete dei campioni dei sentimenti, ecco una nostra selezione che potrebbe stuzzicarvi...

PONTE1948: Prosecco Doc Rosé Cantina Trevigiana (2) - Romantico e raffinato, un brindisi in rosa col nuovo Prosecco Doc Rosé di Cantina Trevigiana. Le sue nuance rievocano perfettamente quelle dei ciliegi in fiore, il profumo rapisce per la sua immediata piacevolezza che sprigiona delicati sentori eleganti e fruttati di litchi e fiori d'acacia. Al palato colpisce subito la freschezza tipica del Prosecco, completata da una nota di pesca bianca e rosa selvatica.

Castello di Fonterutoli: Ser Lapo Chianti Classico (5) Riserva Docg 2019 - Magnifico rosso, per lo più a base di Sangiovese con un 10% di Merlot, strutturato e intenso, adatto a lunghissimi invecchiamenti, eppure fresco, con sentori di frutti di bosco e sottobosco. Al palato è lungo, armonico, elegante e di grande persistenza.

Krug Rosé - Champagne rosé (6) ideale per avventure gastronomiche audaci in occasione di San Valentino: sintesi perfetta di grazia, profondità e generosità, la cuvée esalterà tutti i piatti più gustosi, come farebbe un grande vino rosso. Questo Champagne è perfetto come accompagnamento di un foie gras, di un piatto di agnello, di selvaggina, di carne bianca, di cervo e persino di piatti speziati inebrianti.

