

io
DONNA

“Non c'è
bellezza
senza
emozione”

Isabella
Rossellini

**Fatica
psicologica**
Come reagire
tra pandemia
e conflitto

**Maternità
oggi**
Oltre la cultura
del sacrificio

Moda
Voglia di
leggerezza

**SPECIALE
WEEKEND**

Itinerari
del gusto
dalla Sicilia al
Monferrato

Dieci coppie giuste



Hey French Bianco Veneto IGT Pasqua

34 euro. Gradi 13,5. Multivintage, pluripremiato. Con aromi di mandorla e camomilla e note di pepe bianco. È ideale con carpacci di pesce affumicato.



Martin Orsyn Champagne Premier Cru Rosé

49 euro. Gradi 12,5. A spuma persistente, delicato con sentori di frutta rossa (mirtillo, ribes nero) e di fragolina. Perfetto per l'aperitivo, con stuzzichini salati.



Merlettaie Spumante Pecorino Brut Ciù Ciù

17 euro. Gradi 12,5. Morbido, profuma di fiori di tiglio e nasce dal Pecorino, vitigno autoctono del territorio piceno. Super (anche) con le olive all'ascolana.



Prosecco Rosé Brut Millesimato Ponte 1848

7 euro. Gradi 11. Di un bel rosa antico, è equilibrato e avvolgente, con sentori di pesca e mela rossa golden. Ideale con il cous cous alle verdure e i crostacei.



Asojo Prosecco Superiore Docg Plumage Montelvini

7,90 euro. Gradi 11,5. Questo prosecco superiore Docg Extra Dry si distingue per un profumo che spazia dal fruttato al floreale. Da provare con le linguine all'astice.

