

GQ

HEROES
2022

ITALIA

IL MONDO DEI SOGNI DI

BRAD PITT



5 idee per brindare in vacanza

GQ DRINK

Un'estate frizzante

Le mille bolle brut da servire in tavola dall'aperitivo alla cena
DI ALBERTO DEL GIUDICE

Il rosé è la tipologia di vino che meglio esprime e trasmette la gioia di vivere. La Franciacorta lo ha compreso per prima già nel 1962. Quest'anno quindi ricorre un anniversario importante per le bollicine rosa. In principio ci fu la Cuvée Imperiale Max Rosé di Guido Berlucchi, oggi lo spumante rosato è il best seller della Franciacorta, in tutte le sue declinazioni. Dal 2001 pure non dosato. E anche quest'ultimo è un primato franciacortino introdotto da Mosnel con il celebre Parosé. Negli ultimi anni le bollicine Pas Dosé sono divenute di moda, ma solo due decenni fa erano quasi una novità assoluta e lo erano certamente nella versione in rosa. La Franciacorta ha compreso in tempi non sospetti quale fosse il segreto di questo vino al di là delle sue virtù organolettiche, aromatiche e gustose. Il segreto sono le sue sfumature cromatiche. Le tinte del rosé seducono al primo sguardo. Ogni cantina ha la sua ricetta, in base al terroir, in base ai vigneti più vocati, di Pinot Nero e Chardonnay. Si parla tanto di vini eleganti ed emozionanti, ma in questo territorio con vista lago (il Lago d'Iseo) l'eleganza e le belle emozioni sono di casa. ☺

L'ABITO NUOVO

Il Brut Satèn '61 di Guido Berlucchi si presenta con una nuova etichetta. Una mise che comunica efficacemente l'eleganza e la finezza dello Chardonnay in purezza della maison di Palazzo Lana. Un vino ideale per accompagnare l'aperitivo con frittiture di pesce e prodotti dell'orto



IL RINASCIMENTO

Il Metodo Classico in Alta Langa sta vivendo una nuova brillante stagione. Tra le aziende più rappresentative vi è Banfi. E la sua Cuvée Aurora Extra Brut, blend di Pinot Nero e Chardonnay, più vini di riserva affinati in legno, è una bottiglia portabandiera. Abbuffata di crostacei



LA RISERVA DI MONTAGNA

Alle pendici delle Dolomiti, nasce il cru Aquila Reale Trentodoc di Cesarini Sforza. L'ultima edizione 2011 è puro piacere, da degustare durante un pasto mare e monti o per un brindisi al tramonto. Il Blanc de Blancs affina 100 mesi sui lieviti più altri sei mesi dopo la sboccatura



CALICE CICCHETTI

Il tradizionale aperitivo veneto si sposa magnificamente con le bollicine. Baccalà, finocchiona, sardè in saor. Ma il Prosecco DOC Treviso Millesimato Extra Dry di Ponte lo stappiamo e gustiamo anche a tutto pasto. Con l'acquilina in bocca versiamo anche un calice di vino fresco



CRU, CRU, CRU. CHE GUSTO!

L'Asolo Prosecco DOCG Superiore FM333 Brut di Montelvini è il primo spumante della denominazione prodotto da uve provenienti da un unico vigneto. E il risultato nel calice si coglie eccome. Lo accompagniamo a un' impepata di cozze, a una frittura di calamari, al pescato crudo