

# Italia a Tavola

**Quali bollicine  
stappare a Natale?**  
Ecco le selezioni di Italia a Tavola



**Vigilia di Natale**  
Il pesce è d'obbligo  
Usanze e superstizioni

**ALEPREGIS**  
IL MEGLIO  
DEL TRENTODOC  
SECONDO ROTARI

# QUALI BOLLE STAPPARE A NATALE? ECCO LE SELEZIONI DI ITALIA A TAVOLA

La fine dell'anno, come da tradizione, è il periodo in cui si consumano più vini effervescenti.

Dall'intramontabile Prosecco fino al Franciacorta, dall'Asti Spumante Docg fino al Trentodoc, la scelta è davvero ampia. Italia a Tavola ha compilato alcune liste di etichette interessanti da proporre per i brindisi

## SPECIALE FESTE - BOLLICINE

### Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Val d'Oca Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato Extra Dry rappresenta il cuore della collezione Cuvée Classiche: un profilo gustativo inconfondibile in cui è determinante la mano del winemaker, che anno dopo anno lavora sul blend, contribuendo a quello che si può definire ormai un "classico" della zona del Prosecco Superiore. Giallo paglierino, al naso è ricco e fruttato, con note di mela gialla e pera che chiudono in gradevoli sfumature agrumate. Morbido, equilibrato, con una giusta sapidità che si somma alle note più dolci della frutta, donando sensazioni di piacevole freschezza.

### 25.12 Edizione Limitata Prosecco Doc Biologico

Per il prossimo Natale Ponte1948 presenta "25.12" la bottiglia in edizione limitata dall'animo buono. Buono come il Prosecco Doc Biologico, che rispetta la natura e tutela la biodiversità, come il formato generoso, Magnum da 1,5 litri, che invita all'aggregazione e alla condivisione, buono come il "testimonial", Babbo Natale. Il suo naso rosso è un omaggio ai clown dottori della Compagnia dell'Arpa a Dieci Corde, che da vent'anni anni regala emozioni e buonumore negli ospedali a chi ne ha più bisogno, a cui verrà devoluta una parte consistente del ricavato.

### Laurent-Perrier Cuvée Rosé Edizione Limitata Bamboo

Dal 2016 Laurent-Perrier crea ogni anno un nuovo "scrigno" per esaltare la degustazione di questo eccezionale Champagne Rosé. Quest'anno è ispirato alle zone tropicali: lunghi steli sottili di foglie di bambù lasciano intravedere una bottiglia dalla forma generosa. Pinot nero in purezza, rosa salmone luminoso con perlage fine e persistente. Schietto e molto fresco al naso, note di fragole, lamponi, ribes, more e marasche. In bocca è vivace e fruttato, dalla sorprendente freschezza. Finale lungo e molto persistente.



Val D'Oca

☎ 0423 982070

🌐 www.valdoca.com



Viticoltori Ponte

☎ 0422 858211

🌐 ponte1948.it



Laurent-Perrier Italia

☎ 051 6486537

🌐 www.laurent-perrier.com