



Il dito nel piatto

Brindisi e vini delle Feste, dall'aperitivo al dessert. Tendenze, premi, novità. Partesa: cresce la cultura del buon bere

26 DICEMBRE 2022 | di Marisa Fumagalli

Natale è passato ma il rito dell'in alto i calici impazza nella notte di Capodanno. Si brinda all'inizio del cenone, si abbinano i vini ai piatti (ma il motto dello "zio Gino" (Lunelli) della Cantine Ferrari era "bollicine a tutto pasto") fino al dessert

L'azienda Bottega (Godega di Sant'Urbano/Treviso), tra gli altri prodotti, propone Stardust: bollicine di luce. Una bottiglia di vetro verde coperto da una galassia di cristalli ad effetto "polvere di stelle". E Bellussi (Valdobbiadene) presenta Demì, la bottiglia si fa piccola (375 ml). Con lo slogan "un brindisi alla fortuna", Ponte (Ponte di Piave/Treviso) invita al Capodanno in Rosa con Prosecco Doc Rosé, Millesimato Brut.