

Bollicine? Al brindisi piace parlare italiano

Oltre ai grandi classici, il variegato universo degli spumanti si arricchisce di nuove e frizzanti proposte regionali, tutte da provare: in alto i calici!

e vacanze estive sono alle porte e cresce la voglia di serate spensierate con gli amici, tra brindisi e risate. La stagione dei matrimoni, poi, è lo picco, e le bollicine sono d'obbligo. Ecco allora un giro tra le cantine d'Italia (senza dimenticare rancia con il suo champagne), per orizzontarsi e tante proposte. E chi non beve alcolici, come esempio chi deve guidare? Per loro abbiamo sato a un cocktail fresco e soprattutto leggero. e i brindisi più informali, anche la birra fa la sua a, con due bottiglie da intenditori.



BLASONATO
FRANCIA

Montenisa Brut Antinori
Franciacorta, terra d'elezione per le bottiglie più pregiate.

Dal colore giallo con riflessi dorati, perlage persistente e fine, è un Franciacorta Docg da uve Chardonnay, Pinot bianco e una piccola percentuale di Pinot nero. Ha profumo intenso, con note di pesca bianca e mela e sentori di pane tostato. www.montenisa.it



MILLESIMATO
VALDOBBIADENE

Prosecco Rive di Santo Stefano Brut Mionetto
Valdobbiadene, qui nascono i migliori Proseccchi veneti.

Uno spumante millesimato brut ottenuto con il metodo Charmat per un Prosecco Docg adatto anche agli antipasti di pesce. Giallo paglierino con riflessi verdi, ha sentori che ricordano la mela verde e la pera, con intense note agrumate e di fiori bianchi. www.mionetto.it

Le birre



150° ANNIVERSARIO AMBER Menabrea
Reza particolare dalla finezza delle acque delle Alpi Biellesi, in Piemonte, e dalla scelta attenta di malto e luppoli, è una birra ambrata dotata di buon corpo, nonostante il grado alcolico resti contenuto: appena 5°. Color ambrato con riflessi bronzati, ha spuma fine e compatta e retrogusto lungo: soddisfa e disseta. www.birramenabrea.com

DOPPIO MALTO GRAN RISERVA Peroni
Prodotta con ingredienti italiani al 100% e frutto di un lungo processo di decozione a bassa temperatura, è una birra dal marcato aroma di cereali e spezie dal retrogusto fruttato. Un sapore complesso e ricco di sfumature, fanno di questa bottiglia la scelta più adatta ai palati più esigenti e alle occasioni speciali. www.peroni.it



CLASSICO
CHAMPAGNE

Cordon Rouge G.H. Mumm
Champagne, la tradizione nella sua forma migliore.

Una Champagne brut da colore dorato con riflessi verde grigio, dove le uve Pinot nero, Chardonnay e Pinot meunier formano una sinfonia. Inizia lievi con profumi agrumati, poi sviluppo sentori di pesca, albicocca e mela, per concludere con note vanigliate e aromi speziati. www.ghmumm.com



ROSATO
BRUT CON BRIO

Cruasé Rosé Bruno Verdi
Oltrepò pavese, dove regna sovrano il Pinot nero.

Uno spumante Docg rosato e brut, da uve Pinot nero vinificate con metodo classico. Ha colore rosa carico con riflessi arancio vivo e profumo di rosa. In bocca si rivela secco e fragrante, con lievi note acidule. www.brunoverdi.it

ROSATO
BRUT CON BRIO

Cruasé Rosé Bruno Verdi
Oltrepò pavese, dove regna sovrano il Pinot nero.

Uno spumante Docg rosato e brut, da uve Pinot nero vinificate con metodo classico. Ha colore rosa carico con riflessi arancio vivo e profumo di rosa. In bocca si rivela secco e fragrante, con lievi note acidule. www.brunoverdi.it