



Cucina Moderna • Fascicolo 0005 • Anno 2019

idee da bere

DI MONICA PILOTTO



LA VIE EN rosé

1 Vivace spumante da uve Prosecco Marzemino, ideale come aperitivo o piatti di pesce (Osé Rosé Brut. **Le Vie di Alice**, da €10). **2** Fresco e dalle note floreali di rosa, violetta e fragolina di bosco, va servito come aperitivo o di salumi e brodetto di pesce (Cerasus d'Abruzzo Biologico, **Valori-Mascia** €8-10). **3** Da vitigni Syrah e Vermentha bouquet intenso con note di frutta fresca e sentori dolci e speziati (Auro Gran Rosé, **Frescobaldi**, €38). **4** Come aperitivo, con antipasti e primi di pesce servite questo elegante rosato da via Sangiovese, Montepulciano e Cesari (Lazio IGP Rosato, **Ciu Ciu**, €9).



Appuntamenti

► **Wine&Thecity**, dal 9 al 18 maggio invade Napoli con installazioni, trekking nella vigna storica di San Martino, calici e sommelier al Teatro di San Carlo e degustazioni itineranti (in foto, wineandthecity.it)

Appuntamenti

► **Wine&Thecity**, dal 9 al 18 maggio con installazioni, vigna storica di San Carlo e sommelier in Carlo e degustazioni (in foto, wineandthecity.it) ► **Wine&Thecity**, dal 5 maggio ad Alba (CN) in una enoteca a cielo aperto ► **Wine&Thecity**, dalle strade del centro: si delle Langhe ai vini di Alba, fino a Vermouth, i vini del Piemonte. Le degustazioni sono guidate da esperti (vinumalba.com) ► **Wine&Thecity**, dal 4 al 6 maggio a San Marino, in una vigna storica della Rotonda della Madonna, oltre 100 cantine con degustazioni dedicate alle eccellenze romagnole (bestwinestars.com) ► **Wine&Thecity**, Salone del Vino Naturale - Friuli a Cividale del Friuli, degustazioni del meglio del vino (bestwinestars.com) ► **Cantine Aperte**, itinerario in tutta Italia per wine lovers (movimentoturismovino.it)

il drink HORATIO

È una marsala SOM (Superiore Old Marsala) ambrata secca 2011 e prende il nome dall'ammiraglio Horatio Nelson, grande intenditore di questo vino. Nasce da uve Grillo, Catarratto e Inzolia raccolte a metà settembre; l'affinamento è di minimo 24 mesi in botti di rovere. Ha sentori di albicocca, fico essiccato e note vanigliate; il gusto è moderatamente secco (75 cl, €13). www.carlopeggrino.it



CAROSELLO

Fa parte di Marsala Revolution, progetto che comprende cinque cocktail creati dal bartender Gianluca Di Giorgio, questo drink in cui l'ingrediente principale è proprio il vino liquoroso. Carosello è preparato in un Collins con 5 cl di Horatio, 3 cl di Campari, una spruzzata di Ginger Ale e tanto ghiaccio. Servitelo con due foglie di salvia e una chips di parmigiano.

