



11 settembre 2019



In vetrina

A cura di Letizia Gamberini

FALERNO DEL MASSICO DOP



Villa Matilde Avallone
Cellole, Caserta
Euro 10

Davvero di bella personalità questa Falanghina in purezza. Frutta bianca e rossa al naso, al palato fragrante, verticale, dinamica, croccante

IL GIORNO
LA NAZIONE
IL RESTO DEL CARLINO
Poligrafici Editoriale
1.956.000 lettori al giorno

In vetrina A cura di Letizia Gamberini

<p>LA MANCINA SPUMANTE BRUT</p> <p>La Mancina Varese (Voglia/Bologna) Euro 11</p> <p>Un Pinoleto reinterpretato nell'azienda dell'energica Francesca Zanetti. Sensori di crosta di pane e frutta matura a pasta bianca.</p>	<p>VILLA SALETTA SPUMANTE ROSE</p> <p>Villa Saletta Bava, Prato Euro 12</p> <p>Un metodo classico da uve 100% Sangiovese, che provengono da un unico vigneto. Perfetto come aperitivo o per gli antipasti.</p>
<p>FALERNO DEL MASSICO DOP</p> <p>Villa Matilde Avallone Cellole, Caserta Euro 10</p> <p>Davvero di bella personalità questa Falanghina in purezza. Frutta bianca e rossa al naso, al palato fragrante, verticale, dinamica, croccante.</p>	<p>CALLAS MALVASIA DI CANDIA</p> <p>Monte delle Vigne Collecchio, Parma Euro 18</p> <p>Una Malvasia di Candia Aromatica con note floreali, morbida ed equilibrata. Da provare con i prodotti a lunga stagionatura.</p>
<p>CLASSIC 2017 RUCHE DOC</p> <p>Fonera Agricola Castagnole Monferrato Euro 15</p> <p>De uve Ruchè un rosso di tradizione piemontese. Al naso petali di rosa e ciliegia, solido e vibrante al palato. Perfetto con i primi menù autunnali.</p>	<p>GUTTURNIO SUPERIORE DOC LA BARBONA</p> <p>Il Puggianello Izorno, Piacenza Euro 17</p> <p>Un Gutturnio (Barbera e Croatino) affinato in barrique, ricco di frutta, intenso e perfetto per le carni rosse e i formaggi stagionati.</p>

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi