

IDEE DA BERE

a cura di Fabio Codini

Brindiamo insieme al 2020

Con l'auspicio che sarà meglio di quello appena trascorso e che porterà serenità e felicità a tutti noi... AUGURI! Ecco alcune etichette per festeggiare l'anno nuovo che è in arrivo

Christmas Collection 2019 firmata Veuve Clicquot

La Christmas Collection 2019 firmata Veuve Clicquot è una celebrazione dell'importanza dei colori, che trasformano istantaneamente la vita in momenti gioiosi, da trascorrere con le persone che più si amano. Non mancano naturalmente **Cuvée prestigiose**, dalle eleganti note, per regali che esprimono qualità e innovazione. Il colore è un linguaggio universale e il modo più semplice per esprimere la creatività. Per Veuve Clicquot il colore è una fonte infinita di ispirazione, e il giallo è uno dei codici più inconfondibili. Tutto è iniziato nel 1877 quando, in linea con lo spirito audace di Madame Clicquot, la Maison si è distinta dalle altre applicando delle etichette gialle sulle bottiglie. Il colore è creatività sconfinata, ispirazione e audacia, fondamentale componente nell'arte di Veuve Clicquot di assemblare e degustare lo **Champagne**.

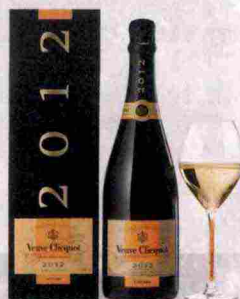


LA GRANDE DAME 2008

Rende onore alla prevalenza del **Pinot Noir**, con uno stile che è la firma della Maison, all'eredità di **Madame Clicquot** e alla sua predilezione per la struttura e la forza. Un vino raro ed eccezionale composto dal 92% di Pinot Noir, la percentuale più alta di tutta la storia di **Veuve Clicquot**! Un elegante e prezioso coffret racchiude quello che è considerato dalla Maison come l'omaggio tradotto in **Champagne**: una vera attestazione di riconoscenza a colei che ha reso tutto possibile, Madame Clicquot. Un regalo esclusivo e raffinato che contiene una bottiglia de **La Grande Dame, Blanc** o **Rosé**, pensato appositamente per stupire i palati più raffinati.
La Grande Dame 2008 (coffret) € 165,00
La Grande Dame Rosé 2008 (coffret) € 360,00

VINTAGE 2012

Tutto ebbe inizio con l'eccezionale natura della vendemmia 1810, che ispirò **Madame Clicquot** alla creazione di un assemblaggio composto unicamente da vini di quella sola annata. La sua straordinaria audacia si esprimeva: a soli 30 anni d'età, sviluppò il primo **Champagne Vintage** in assoluto. All'epoca, i vini venivano spediti senza etichetta. E lei legò un nastro giallo attorno al collo delle bottiglie di Vintage, per distinguerle dai vini non millesimati. Nacque così il "nastro giallo" di cui parlava nella sua corrispondenza, come quello che si trova sul **Veuve Clicquot Vintage 2012**, 66° Vintage della Maison.
Vintage 2012 (coffret) € 100,00



MAGNUM CAISSE BOIS

Per **Veuve Clicquot**, il colore è audace. Audace come una sorprendente spruzzata di vernice gialla che impreziosisce il timbro del logo «Clicquot» sul coffret di legno, personalizzabile con degli sticker adesivi, che custodisce una bottiglia **Magnum** di **Yellow Label**.
Veuve Clicquot
Magnum
Caisse Bois
€ 160,00



La classe delle bollicine italiane di Casa Toso

Per il brindisi di Natale con la famiglia o per festeggiare il nuovo anno in compagnia degli amici, non possono mancare lo stile e la classe delle bollicine all'italiana di **Casa Toso**. Toso è una cantina di proprietà famigliare da 4 generazioni. Nella sede di Cossano Belbo, territorio di eccellenza immerso tra le colline delle Langhe, nascono tutti i prodotti di Casa Toso: spumanti, vini, vermouth e liquori. Oltre ai comuni canali di distribuzione, il consumatore può scoprire l'intera gamma di Casa Toso con una visita presso l'enobottega, adiacente alla sede di Cossano Belbo, o visitando lo shop on line dal sito www.toso.it

ASTI SECCO DOCG

Nasce dalle colline cuneesi, astigiane ed alessandrine lo spumante secco, fresco ed equilibrato, con le caratteristiche note aromatiche dell'**uva Moscato**. Dal colore giallo paglierino brillante, ha profumo aromatico, con note di salvia, agrumi e pesca bianca. Al palato si presenta di buona struttura, secco ed equilibrato, con una buona freschezza e con piacevoli note acide e sapide. Servire fresco: 6-8 °C. € 8,00



SARUNÈ ASTI SECCO DOCG

L'ultima novità di Casa Toso, il primo **Asti Secco DOCG senza solfiti aggiunti**. Prodotto in solo 13.200 bottiglie numerate, nasce da uno scrupoloso lavoro in vigna e da grappoli straordinariamente intatti. Fresco, aromatico e fragrante, di colore giallo paglierino brillante, ha perlage fine e persistente. Il profumo è aromatico, con note floreali di acacia, biancospino, sambuco, fiori di arancio, glicine e note fruttate di agrumi (bergamotto), pesca bianca. In bocca è secco, morbido ed equilibrato, con un finale lungo e sapido. Toso è da sempre attenta al tema "solfiti" e da anni lavora per una riduzione sensibile del tenore di solforosa sull'intera gamma di prodotti. Servire fresco: 8-10 °C. € 9,90



ICE JACKET

Pratica e leggera, è realizzata con un tessuto isoteramico dalle diverse texture e permette di conservare per due ore lo Champagne, **Veuve Clicquot Yellow Label** e **Veuve Clicquot Rosé**, alla temperatura ideale di degustazione, armonizzandosi perfettamente al profilo della bottiglia. Un grande classico firmato Veuve Clicquot, provvisto di un'etichetta personalizzabile che lo trasforma in un regalo perfetto.

Veuve Clicquot Ice Jacket € 75,00
Veuve Clicquot Ice Jacket Rosé € 85,00



CLICQUOT PENCIL

Ogni capolavoro inizia con uno schizzo e la matita è al centro della creatività. Basta chiedere ai nostri enologi, che usano le matite per appuntarsi note e caratteristiche di ogni vino per procedere poi con l'assemblaggio delle prestigiose **Cuvée Veuve Clicquot**. La confezione **Clicquot Pencil**, nelle due varianti che contengono **Yellow Label** e **Rosé**, è un inedito cofret in metallo a forma di matita, che permette di conservare per due ore lo Champagne alla temperatura ideale di degustazione. **Clicquot Pencil Brut** rappresenta l'energia e la solarità dello **Yellow Label**, icona della Maison. **Clicquot Pencil Rosé** incarna la creatività che ha portato Madame Clicquot a creare il primo Champagne Rosé per assemblaggio della storia.

Clicquot Pencil Brut € 80,00
Clicquot Pencil Rosé € 90,00



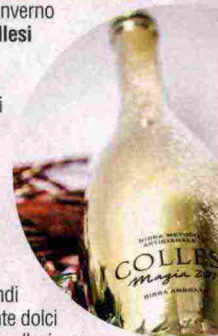
Collesi sinonimo di birra artigianale

Da più di 10 anni **Collesi** è sinonimo di birra artigianale italiana d'eccellenza.

Nelle tenute sull'Appennino Marchigiano (Apecchio, PU), vengono selezionati e coltivati i migliori orzi, poi sottoposti a rigidi controlli microbiologici e organolettici. A ciò si aggiunge la purezza dell'acqua di sorgente che sgorga da questi monti: una fra le migliori in Europa per la produzione di birra, e ricca di sali minerali. Infine, seguendo l'antica e preziosa ricetta dei monaci belgi, i **Mastri Birrai di Collesi** reinterpretano la sapienza di una storia brassicola secolare, per creare una birra artigianale unica, ad alta fermentazione, non pastorizzata e con rifermentazione naturale in fusto o in bottiglia.

COLLESI "MAGIA 2019" BIRRA AMBRATA

È una bottiglia specchiata color oro quella che quest'inverno porterà sulla tavola delle feste la **birra artigianale Collesi "Magia" edizione limitata 2019**. Un'ambra, generosamente piena e intensa (8 vol.) che svela da subito la decisa impronta del luppolo, a valorizzare gli accenti di frutta autunnale, insieme ad eleganti note d'orzo, di malto ed erbacee. La struttura olfattiva, ricca di sfumature, risalta nella complessità del gusto cremoso e morbido, ma anche pungente. Dal color rame intenso, schiuma compatta e sottile di colore beige, è stata affinata per abbinarsi alla perfezione alle tavole delle feste, servita a una temperatura di 6-7°C, con piatti di carne, come secondi alla griglia, ma anche formaggi stagionati e ovviamente dolci di Natale. € 10 in ristoranti, locali e sull'e-shop: www.collesi.com



Cento candeline per Giustino Bisol

Sono passati cento anni dalla nascita di **Giustino Bisol**, visionario pioniere del **Prosecco** e fondatore della **Cantina Ruggeri a Valdobbiadene** (TV). A lui è dedicato l'omonimo vino, il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. **Giustino B.**, che ha conquistato l'ambito premio dei "Tre Bicchieri" assegnati dall'autorevole guida de **Il Gambero Rosso**. **Giustino Bisol**, nato nell'ormai lontano 1919, fin da subito respira il profumo dell'uva e della cantina. Nel 1995 per festeggiare i suoi 50 anni di lavoro nel mondo del vino, fu presentato il **Giustino B.**, il vino che porta il suo nome, tuttora il più premiato della cantina. Nel suo breve discorso di ringraziamento, pronunciò una frase: "Questi 50 anni mi sono volati via in un attimo, perché ho sempre amato intensamente il mio lavoro". Il segreto di una vita lunga? Amare intensamente ciò che si fa e bere tutti i giorni un ottimo Prosecco!

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. GIUSTINO B.

Per rendere omaggio a quest'uomo fuori dal comune, la **Cantina Ruggeri** ha deciso di presentare un'edizione limitata del vino a lui dedicato. L'annata 2018 del **Giustino B.**, che ha ricevuto il plauso della critica enologica e conquistato anche quest'anno gli ambiti **Tre Bicchieri del Gambero Rosso** per l'ottava volta, ricorderà il traguardo dei cento anni del fondatore con un sigillo celebrativo apposto sulla bottiglia. La **Cantina Ruggeri** propone uno speciale cofanetto in legno all'interno del quale sono custodite tre diverse annate pronte per essere degustate e comparate: la 2016, la 2017 e l'annata dedicata al centenario del fondatore, la 2018.

