

Anno 2- Numero 2  
Maggio-Giugno 2023  
Periodico quadrimestrale  
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni  
di

# WINEcouture

A photograph of a woman in a white one-piece swimsuit and a wide-brimmed straw hat, sitting on a blue and white striped towel by the edge of a swimming pool. She is holding a bottle of wine. On the towel next to her are a glass of wine, a pair of sunglasses, and a book. The water of the pool is bright blue and shimmering with sunlight.

## SUMMER WINE

**Guida pratica  
alla scelta**

## Estate in Magnum

### **BORGO MARAGLIANO FRANCESCO GALLIANO BLANC DE BLANCS BRUT MILLESIMATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ**

Dal cuore del Piemonte, un raffinato spumante Metodo Classico 100% Chardonnay assolutamente piacevole da bersi solo, ma rigorosamente in grande formato, perché ogni sorso invoglierà al calice successivo. Ideale da stappare al momento dell'aperitivo, accompagnandolo con coquillage, pesce crudo e formaggi freschi, questo Blanc de Blancs seducente, lungo e armonioso in bocca è davvero la scelta perfetta per celebrare l'estate con una bollicina festosa.



### **BERLUCCHI '61 EXTRA BRUT FRANCIACORTA**

L'incontro tra Chardonnay e Pinot Nero dai più vocati vigneti di Franciacorta, poi la mano di chi ha dato il via all'epopea della bollicina bresciana. Chi è alla ricerca di un grande classico in Magnum, non proceda oltre: è questo Extra Brut il vino dell'estate da portare in tavola sia per l'aperitivo sia a tutto pasto. Esalta, infatti, i sapori delle pietanze, che siano a base riso o pasta piuttosto che carni bianche o formaggi freschi e di media stagionatura.



### **SAN MARZANO TRAMARI ROSÉ DI PRIMITIVO SALENTO IGP**

Sofisticato e al tempo casual, nasce al sole delle estati del Salento. In equilibrio "Tra i Mari", è rosato elegante e lieve, dal colore tenue e prodotto interamente da uve Primitivo. Al palato è fresco ed equilibrato, perfetto per accompagnare dagli antipasti all'italiana a zuppe di pesce e brodetti. Perfetto in Magnum in una lunga tavolata della vacanza, tra pesce al cartoccio o al forno, formaggi giovani o leggermente stagionati.



### **FRANZ HAAS MANNA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT BIANCO**

Cuvée di Riesling, Chardonnay, una parte di Gewürztraminer e una piccola percentuale di Sauvignon Blanc e Kerner, grazie alle particolari caratteristiche, seduce per complessità e concentrazione combinate ad una eleganza morbida e a una struttura minerale. Vino versatile, affascina il modo in cui s'adatta a diversi piatti, in primis cucina giapponese con sushi e sashimi, rinnovandosi continuamente grazie alla sua molteplice profondità e struttura.

