



ITALIA

DALLA MODA AL CINEMA
IL TENNIS È OVUNQUE

COLMAN DOMINGO
E LORO PIANA
INTO THE WILD

TEDUA
È DIVENTATO
GRANDE

KEVIN COSTNER

SCOMMETTE TUTTO
SU SE STESSO

N. 277 GIU/LUG/AGO 2024 — 3,00 EURO

POSTE ITALIANE SPA - SPED. A.P. - D.L. 353/03 ART. 1, COM. 11 - PREZZI EDICOLA ESTERO: B. 6,00 €; C. 16,50 €; D. 22,00 €; A. 8,00 €; L. 4,00 €; F. 3,50 €
PRINCIPATO DI MONACO 6,50 €; D. 9,20 €; UK 4,89 €; E. 6,00 €; NL 4,00 €; USA 30,95 €

IN EDICOLA DAL 11.06.24

ISSN 1129-3780 4 0277

9 771129 378004

**PARIGI 2024:
DENTRO
LE PRIME
OLIMPIADI
DEL LUSSO**

PROSECCO ROSÉ PONTE 1948

Il Prosecco Rosé di Ponte Vini è una chicca del Nord Italia, una miscela sapientemente elaborata dalle sfumature rosa antico, eleganti e delicate.

GRAND VINTAGE ROSÉ 2015 MOËT & CHANDON

Ogni Grand Vintage Rosé è unico e prestigioso. Rivela una libera e personale interpretazione dell'annata da parte dello Chef de Cave.



FALANGHINA BRUT FEUDI DI SAN GREGORIO

Per chi cerca un'alternativa intrigante ai classici spumanti, il Falanghina Brut di Feudi San Gregorio è la scelta più affascinante.

LA GRANDE DAME 2015 VEUVE CLICQUOT

Il 2015 è stata un'annata radiosa per uno champagne ricco di tensione ed eleganza come La Grande Dame 2015 della celebre Maison di Champagne.

1865 CONTE VISTARINO

1865 Conte Vistarino è un tributo alla tradizione del Metodo Classico e all'eccellenza artigianale. Conquista i sensi con la sua eleganza senza tempo.

→ NON ESISTE ESTATE SENZA BOLLICINE

Se c'è un piacere inconfondibile nella vita, è sollevare un calice di bollicine e lasciare che danzino sulle nostre papille. Abbiamo curato per voi una selezione di champagne e spumanti perfetti per ogni occasione dell'estate. Iniziamo con il Prosecco Rosé

di Ponte Vini. Questo spumante del Nord Italia, con la sua delicata tonalità rosa e le fresche note di frutti rossi, incarna l'eleganza italiana in ogni sorso. Per un'alternativa intrigante, il Falanghina Brut di Feudi San Gregorio è un'ottima scelta. Questo spumante del Sud Italia, prodotto con il metodo Charmat, si distingue per la sua vivace freschezza e complessità aromatica, con un finale lungo e persistente. 1865 Conte Vistarino di Meregalli è un'autentica gemma nel panorama dei vini spumanti italiani. Ottenuto da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti storici

dell'Oltrepò, questo Metodo Classico brilla con il suo giallo paglierino. Andiamo in Francia. Il Grand Vintage Rosé 2015 di Moët & Chandon è un'opera d'arte in ogni bottiglia. Questo champagne millesimato si distingue per il suo colore rosa dalle sottili note di viola e il suo gusto diretto e succoso, arricchito da un perlage di rara eleganza. Infine, La Grande Dame 2015 di Veuve Clicquot incanta con il suo colore dorato e scintillante e le sue delicate note floreali. È un'elegante espressione della perizia enologica della Maison. ✘ — Tommaso Lavizzari

→ Per mixare le bolle

Le bollicine gustate in purezza sono sempre il meglio, ma perché non provarle in abbinamento ad altri ingredienti per freschi cocktail estivi? Cominciamo da un grande classico, in una nuova elegante bottiglia



Twinkle
Belvedere
Vodka, succo di
lampone e
d'arancia con
un top di
champagne
ghiacciato



Desert Rose
75
Versione del
French 75
con Desert
Rose Gin,
succo di
limone,
sciroppo di
zucchero
e champagne



Yellow velvet
Raffo
Se il binomio
birra
e champagne
vi incuriosisce
provate
questo
cocktail estivo



Acqua di
Cedro Spritz
Ecco il grande
classico:
60 ml di
Prosecco.
Aggiungi
40 ml di
Acqua di
Cedro e una
spruzzata di
soda