

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

Ispirazione al mandarino

bindi
MAESTRI DEL DESSERT®

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

Ispirazione al mandarino

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 11 Agosto 2023 | aggiornato alle 17:59 | 96343 articoli in archivio

f t i in v p s

COOOL® FreeToGo il sistema di refrigerazione criogenico
L'INNOVAZIONE PER UN DELIVERY SOSTENIBILE

#Cook Different
Cibi bruciat? Cibi stracotti? Una montagna di pentole da lavare? Non più.
iVario.
Cambia le regole del gioco.

APP DOWNLOAD

sta la strada maestra 07:30 Celliaci e gelato: ecco gli accorgimenti da seguire 05:00 Perché conviene investire nel gelato e aprire una gelateria 18:47 Caro vo

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

Ispirazione al mandarino

bindi
MAESTRI DEL DESSERT®

OPPORTUNITÀ

HOME » ATTUALITÀ E MERCATO » VINO e BEVERAGE

I segreti dell'estate in bottiglia: i vini da non perdere durante la bella stagione

Senza voler tagliare con l'accetta la lista delle etichette su base stagionale - perché è giusto che ciascuno beva secondo i gusti - ecco una panoramica di calici avvicinabili anche con le alte temperature. Ci vuole, quindi, accortezza nel preparare il secchiello del ghiaccio, perché bianchi, rossi o rosati che siano, i vini finiscono inevitabilmente per esser raffrescati

di **Giambattista Marchetto** 17 giugno 2023 | 05:00

La nostra salute passa dall'intestino

Leggi il seguente articolo >

E sistono **vini per l'estate**? O esistono vini per l'inverno? Probabilmente nella mente di ogni produttore i propri vini sono degli all-seasons, capaci di abbinarsi a situazioni e proposte gastronomiche variegate. Senza voler tagliare con l'accetta la lista delle etichette su base stagionale - perché è giusto che ciascuno beva quel che gli garba - va riconosciuto però che il **combinato disposto tra il calore (del vino) e il calore (dell'estate)** possa rendere più faticosa una beva ad alta gradazione alcolica e tannica. E proprio per questo la stagione che vira ormai stabilmente verso i 30 gradi di media richiede accortezza nel preparare il secchiello del ghiaccio, perché bianchi, rossi o rosati che siano, i vini finiscono inevitabilmente per esser raffrescati.

divani store

[...]

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

Ispirazione al mandarino

bindi
MAESTRI DEL DESSERT®

Giocando di **maggiore complessità**, in Valbelluna ci si può divertire con espressioni eccellenti di metodo classico: dal Mat 55 di Pian delle Vette - azienda che lavora anche un interessante metodo classico con base di autoctona Bianchetta - al millesimato pas dosé dei Fratelli Muraro a Santa Giustina. Rimanendo in zona alpina (e cambiando regione), si può spaziare ancora dalle immancabili bolle delle Tenute Lunelli all'elegante pas dosé di Haderburg in quel di Salorno, dall'espressività di Terre del Lagorai in Valsugana fino al nuovo Trentodoc Michel Extra Brut firmato Hofstätter (da vigneti tra 790 a 850 metri di altitudine). **È però l'intera zona vitivinicola del Trentino che andrebbe esplorata** - meglio se con una e-bike che permette di seguire le sponde dell'Adige e di salire in quota - per inseguire Francesco Moser che, sceso dal pedale, diventa un vignaiolo capace di sfidare i calici con la complessità dei suoi vini.

DIETRO CON STORIA VERA

Un'emozione italiana.

I MAESTRI DEL DESSERT PRESENTANO

Ispirazione al mandarino

bindi
MAESTRI DEL DESSERT®

[...]