

Speciale

# SAN VALENTINO



**Perché  
festeggiamo  
San Valentino**

**Titanic torna al  
cinema per la festa  
dell'amore**

**I vostri messaggi  
nel Muro  
di Giulietta**

**I vini per  
un brindisi  
romantico**

a cura di Camilla Faccini



# SEI VINI PER NON SBAGLIARE IL BRINDISI ALL'AMORE

di Camilla Faccini

Sei proposte selezionate da Studio Cru per un brindisi dedicato all'amore, da assaggiare in occasione del 14 febbraio ma anche in tutti gli altri giorni dell'anno.

## CERASUOLO D'ABRUZZO DOP - CANTINA TOLLO



Un vino che racconta l'autenticità della natura, come le farfalle svelano i cambiamenti climatici: il Cerasuolo d'Abruzzo DOP della linea biologica di Cantina Tollo

Nasce da uve 100% Montepulciano d'Abruzzo biologiche coltivate in provincia di Chieti. Di colore rosa tenue con leggeri riflessi violacei, al naso ha sentori di ciliegia e sfumature minerali. Morbido, sapido e vellutato nel finale, il Cerasuolo d'Abruzzo di Cantina Tollo è il vino ideale per una cena con i sapori della terra, per le coppie che non amano il pesce.

## MANZONI BIANCO - CECCHETTO

Il Manzoni Bianco di Cecchetto nasce dal vitigno frutto della lunga e appassionata ricerca di Luigi Manzoni, preside dal 1912 al 1958 all'Istituto Cerletti di Conegliano (TV), noto come la più antica Scuola Enologica d'Italia. L'incrocio

tra Pinot Bianco e Riesling Renano dà al vino un profumo che ricorda il fiore di glicine, la pera matura e l'ananas. In bocca, il Manzoni Bianco stupisce con un sapore asciutto, ma al tempo stesso vellutato e persistente, regalando un armonico bilanciamento tra dolcezza e fragranza acida. Perfetto per accompagnare un pranzo a due in riva al mare a base di pesce.



## EVENTO – GIANNI TESSARI

Evento è il Lessini Durello Riserva Dry di Gianni Tessari realizzato in tiratura limitata un tantum, dedicato alle coppie di sposi. Tra gli elementi distintivi del Metodo Classico Emerge il dosaggio zuccherino, unico nella storia della DOC, che rende Evento un'ottima e originale alternativa



italiana all'abbinamento con le ostriche e con le altre crudità di mare, per una cena romantica in un gioco di equilibri tra freschezza, salinità e dolcezza. Nel calice si presenta giallo brillante, con un perlage fine e cremoso. Il naso è complesso, con frutta secca, acacia e miele. Al palato rivela sentori di pane tostato e lievito, insieme a importanti note minerali di pietra focaia, accentuate dal dosaggio Dry. Il finale è lungo e persistente. Evento Nasce in Val d'Alpone tra i Monti Lessini, storica culla della varietà Durella tra le province di Vicenza e Verona, vocata per l'ecosistema fondato sulla biodiversità naturale.

## CÉPAGE ROSÉ BARDOLINO CHIARETTO SPUMANTE BRUT – LE MORETTE

Cépage Rosé Bardolino Chiaretto Spumante Brut de Le Morette è prodotto da vitigni autoctoni che vantano una secolare tradizione sulla sponda veronese del lago di Garda: corvina 55%, rondinella 35% e molinara 10%, selezionati nei vigneti di Lazise. Su questi



terreni di origine morenica, grazie all'influenza mitigatrice del clima del lago, le uve sviluppano ottime qualità organolettiche. Si presenta di colore rosa tenue con riflessi brillanti e accennate sfumature violente. Al naso è delicato e fresco, con sentori di anguria, pesca gialla e piccoli frutti. Al gusto conferma le sensazioni fruttate, sostenute da una sapidità che esalta la freschezza di questa bollicina, per un aperitivo in rosa fine ed elegante

## BARDOLINO DOC – MONTE DEL FRÀ

Il Bardolino DOC di Monte del Frà Nasce nel vigneto Monte Fitti,



tra il territorio di Custoza e Sommacampagna, a pochi chilometri dal lago di Garda. Qui le uve corvina, rondinella e molinara sono allevate con impianto a Guyot su una collina di origine morenica, con terreno calcareo, argilloso e sassoso, a 120-

130 metri di altezza. Si presenta di colore rosso rubino brillante. Al naso è delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, lampone, ribes e accenni di spezie quali cannella, pepe nero e chiodi di garofano. Alla beva risulta morbido e caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa. Dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità, è il vino perfetto per una cena a due a base di tapas.

## VERMENTINO MAREMMA TOSCANA DOC VIGNA FIORINI – CANTINA VIGNAIOLI MORELLINO DI SCANSANO

Il Vermentino Maremma Toscana DOC Vigna Fiorini della Cantina Vignaioli Morellino di Scansano proviene da uve Vermentino e Viognier da vendemmia tardiva allevate sui terreni sabbiosi e ricchi di limo prossimi al mare della Maremma. Vino bianco secco di



colore giallo paglierino con calde sfumature dorate, al naso rivela sentori di ginestra, mela golden, susine e miele di acacia. Al palato si distingue per la piacevole freschezza e la tipica sapidità del Vermentino, regalando un lungo finale fruttato. Il Vermentino Maremma Toscana DOC Vigna Fiorini è il vino ideale per accompagnare antipasti a base di pesce e formaggi freschi.

