

L'ANNO DELLA CAROTA

L'esperienza è straordinaria, come il luogo: una cena degustazione da giugno a settembre nel privé del ristorante Fuoco Sacro al Petra Segreta Resort & Spa di San Pantaleo (Sassari). **Krug x Petra Segreta** inizia al tramonto, bevendo Krug

Grande Cuvée 172ème Édition. I piatti di Alessandro Menditto, serviti con cinque diverse cuvée, si ispirano alla carota, nuovo ingrediente del progetto *Krug in the Kitchen*. Spoiler del finale: Sorbetto alle mandorle e brodo di carote e meringa. (petrasegretaresort.com)



DALLA MONTAGNA AL MARE

Da una parte l'Etna innevato, dall'altra il mare di Taormina. È il fascino di Contrada Arrigo, dove sorge la cantina Alta Mora di **Cusumano**, costruita secondo i canoni dell'architettura ipogea con materiali naturali per integrarsi con la natura. Qui le vigne crescono in un terroir di sabbie vulcaniche e pietre laviche, tra escursioni termiche che regalano ai vini freschezza e sapidità. Come l'ultimo nato, *Arrigo Etna Bianco Doc*, Carricante in purezza, ricco di contrasti, come la Muntagna. (cusumano.it)

RACCONTI DI CASTELLI E DI ETICHETTA

Il Monferrato vale davvero un viaggio, che inizia nelle cantine storiche alla scoperta di etichette pregiate e specialità gastronomiche, custodite anche grazie all'impegno del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** che tutela i vini e le tradizioni di ben 13 denominazioni. Ma la zona è celebre anche per i luoghi storici: è una delle aree d'Italia più ricche di castelli, come quello di Costigliole d'Asti, e di luoghi sacri. Da non perdere, una vista all'Abbazia romanico-gotica di Vezzolano. (viniastmonferrato.it)



SPUMANANTI IN TRASFERTA

Una terra in continuo fermento, alla ricerca di nuove esperienze di sapori, luoghi e bellezza da offrire ai *wine lover*. E così il **Consorzio Franciacorta** quest'estate ha scelto di nuovo la Versilia

per far degustare i suoi celebri spumanti anche in trasferta: dal 20 al 29 giugno prenderà vita un vero e proprio wine district diffuso che coinvolgerà ristoranti, locali e bagni delle principali località della zona. (franciacorta.wine/it)

DAMIANO GIACOMELLO, BENJAMIN PFITSCHER

PICCOLO, GRANDE APERITIVO

Prosecco Doc di **Cantine Maschio**, formato mini: ideale per un aperitivo con finger food, leggero e immediato, piace per il suo vivace perlage e i delicati aromi floreali di acacia e frutta candita.



FRESCO E LUMINOSO

Sapido, dal carattere deciso, **Viaventi Dosaggio Zero**, Prosecco Doc Treviso di **Masottina** conquista con note fruttate di pera e di agrumi e delicate sfumature floreali di acacia e di glicine.



LA SFIDA TOSCANA

Dalla Maremma, **A Toscana Rosato Igt di Fattoria Aldobrandesca** è la scommessa della famiglia Antinori di produrre con uve Aleatico un rosato delicato ed elegante che profuma di rosa e di pesca.



UN'IDEA DI VALPOLICELLA

Un grande rosso della Valpolicella prodotto con uve Corvina, Corvinone e Rondinella: è **Grola Valpolicella Classico Superiore Doc 2022** di **Allegrini Wines**, audace, vellutato, dal fine bouquet di frutta e di fiori.

