

OGGI



CUCINO

Su **OGGI.it** tantissime
altre ricette

RCS

N. 3 - Marzo 2013 - Mensile - 1,50 €

Mangiare in 6
con soli
24 euro

**55 RICETTE
INFALLIBILI**

GNOCCHI
CON ASPARAGI
E SALSICCIA
PAG. 31

GUSTO E BENESSERE

**L'avena
una scelta naturale**

PAROLA DI CHEF

**Quando la stella
è donna**

PRODOTTO DEL MESE

**Uovo: sapore
a tutto tondo**

SCUOLA DI CUCINA

**Involtini
primavera**

OCCASIONE SPECIALE

**Tartina party
con le amiche**



VOGLIA
DI **GNOCCHI**

POSTE ITALIANE SPA - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03 (CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 1 DDB MILANO

Piccolo budget

Vermentino di Sardegna Doc Abidoru

Prodotto con il vitigno autoctono sardo, ha profumo intenso, sapore secco con piacevole salinità dovuta all'influenza del Maestrale sui vigneti. Perfetto con gli antipasti e i piatti a base di pesce. Servitelo a 10-12 °C.

Sella&Mosca - Alghero (SS) - bottiglia da 0,750 l, circa 8 €.

Nero D'Avola Sicilia Igt Rapitalà

Sentori all'olfatto di frutta matura, al gusto è armonico e intenso, con struttura potente. Servitelo a 12 °C in calice ampio.

Tenuta Rapitalà - Camporeale (PA) - bottiglia da 0,750 l, circa 7 €.



Un Chianti per papà

Chianti Classico Docg San Pancrazio

Al naso è intenso, complesso, erbaceo con sentori di viola mammola. Al palato è morbido, equilibrato, un vino del quotidiano, adatto a tutto pasto. Servitelo a 16-18 °C.

Fattoria San Pancrazio, San Casciano Val di Pesa (FI) - bottiglia da 0,750 l, circa 6 €.

Chianti Classico Riserva Docg Vigneto di Campolungo

I caratteri sensoriali di grande struttura e morbidezza, accompagnati da un ventaglio aromatico di frutta e spezie, dolci, ne fanno compagno ideale di piatti a base di carne e formaggi. Servitelo a 18-20 °C.

Lamole di Lamole - Gaiole in Chianti (SI) - bottiglia da 0,750 l, circa 23 €.



VINI PER OGNI OCCASIONE

Stappare una bottiglia di qualità è sempre un piacere, ma ogni vino ha il suo momento giusto per essere gustato. A noi piace suggerirvi queste etichette

Tanti auguri!!!

Franciacorta Cuvée Prestige Ca' del Bosco

Le uve Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco vengono vinificate separatamente e assemblate alle riserve delle annate migliori, nel "rito magico" della creazione della cuvée. Il risultato è uno spumante equilibrato, fresco, con perlage persistente e fine.

Ca' del Bosco - Erbusco (BS) - bottiglia da 0,750 l, 26 €.

Spumante Metodo Classico Trento Doc Abate Nero

Un Millesimato del 2006, di eccezionale stoffa e struttura, evidenzia una rara armonia di profumi.

Abate Nero - Trento - bottiglia da 0,750 l, 20,75 €.



Aperitivo con le amiche

Erbaluce di Caluso Docg La Rustia

I profumi decisi si mescolano a note di salvia. Al palato è persistente, con una piacevole nota minerale e sfumature agrumate. Servitelo a 10-12 °C come aperitivo o piatti di pesce.

Az. Agr. Vit. Orsolani - S. Giorgio Canavese (TO) - bottiglia da 0,750 l, 9,85 €.

Trentino Superiore Doc Müller Thurgau Zeveri Millesimati

Il bouquet ricco e le note aromatiche che ricordano gli agrumi, la pesca, la salvia e l'ortica ne fanno un grande vino da aperitivo; ottimo anche con risotti alle verdure, primi piatti con salse marinare e grigliate miste di pesce. Va servito fresco a una temperatura di 10 °C.

Cavit - Trento - bottiglia da 0,750 l, 10 €.

