

# VANITY FAIR

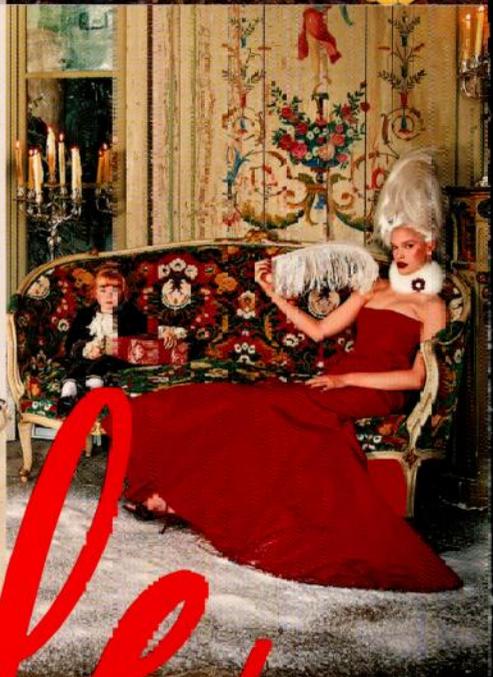
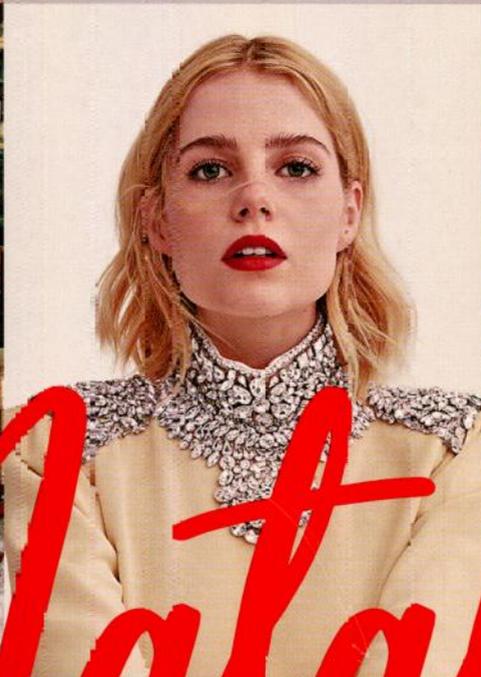
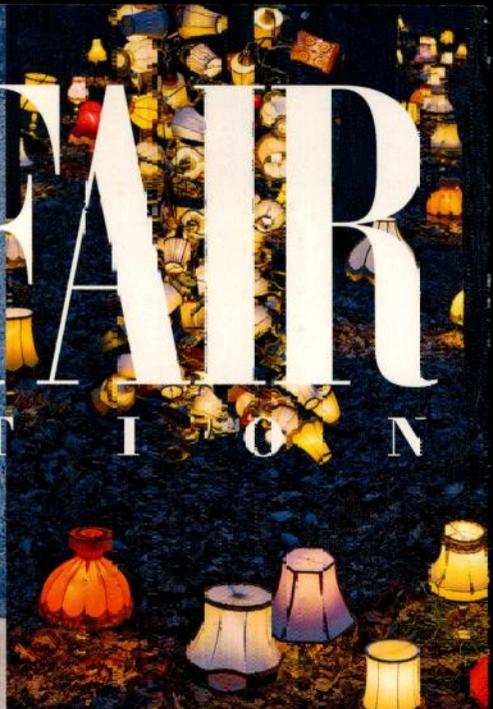
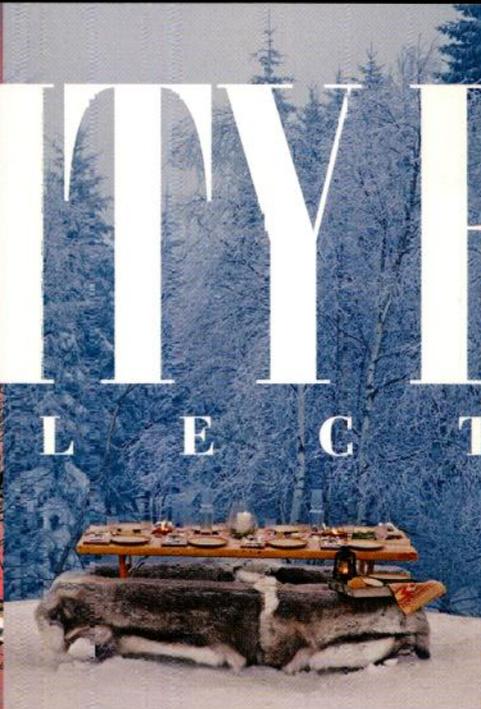
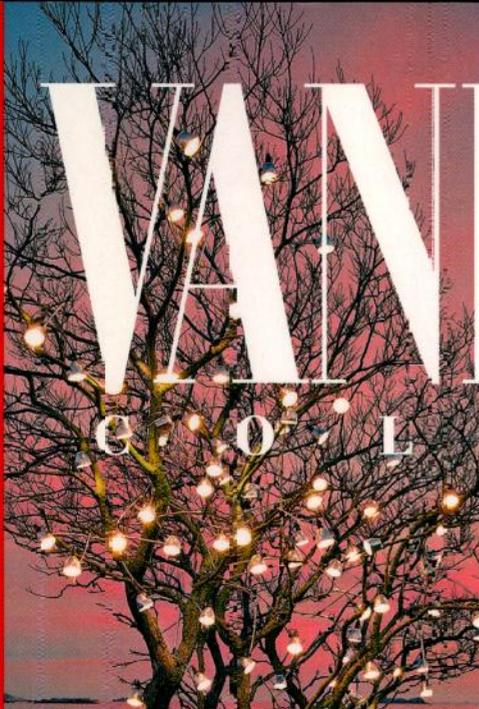
C O L L E C T I O N

FILM, SPETTACOLI, MOSTRE

MUSICA, TV, LETTURE

MODA, MAKE-UP, FOOD, VIAGGI

GUIDA REGALI: TUTTO IL MEGLIO



*Natale*

VANITY COLLECTION

A TAVOLA!

# SPARKLING

FRECIATI, AROMATICI, FRESCHI:  
I VINI PERFETTI DALL'APERITIVO AL DOLCE



1. Vino bianco spumante ottenuto da uve Pinot nero, **Bellussi Cuvée Prestige Brut Magnum Edition** (prezzo su richiesta).
2. Ottimo con il pesce, è il primo spumante 100% sardo, **Tagliamare Argiolas** (€ 15).
3. Chardonnay al 100% dalla Franciacorta, è ideale come aperitivo, con i risotti... **Berlucchi '61 Satèn** (€ 19).
4. Da selezionate cuvée di Chardonnay coltivato nelle colline trentine, **Brut Millesimato Trentodoc Metodo Classico Alternasi by Cavit** (da € 15).
5. Uno speciale Franciacorta fresco, fragrante e dall'elegante maturità, **Ca' del Eosco Cuvée Prestige Decennale** (prezzo su richiesta).
6. Un vino fresco ottimo con gli appetizer, **Valdobbiadene Prosecco Superiore 52 Santa Margherita** (€ 12,50).
7. Un Trentodoc che è un mosaico di tre millesimi dall'aroma raffinato **Ferrari Perlé Zero, Cuvée 10** (€ 50).