

QUELLO CHE È NON È QUELLO CHE SEMBRA

OTTOBRE 2019  
EDIZIONI  
CONDÉ NAST

# VANITY FAIR

SUPPLEMENTO A  
VANITY FAIR N. 42  
VANITYFAIR.IT

## UOMO

**GIUSEPPE MAGGIO,**  
26 anni, attore,  
interpreta Fiore nella  
serie tv *Baby*.

## LA NUOVA ELEGANZA

**Abiti, abitudini, passioni e personaggi  
di uno stile che è tradizione e rivoluzione**

# UN VINO PER OGNI TEMPERAMENTO

Profondo e maturo come un blend di Sangiovese e Cabernet oppure elegante e raffinato come un Metodo classico? Ogni etichetta ha caratteristiche che potrebbero corrispondere a una tipologia maschile. Come queste otto bottiglie, adatte a occasioni diverse

di ANNA MAZZOTTI



## IL GIOCO DEL PROFILING

**1. DECISO E COMPLESSO**, si svela gradualmente: *Buio Buio, Carignano del Sulcis Riserva* di Cantina Mesa è un vino forte ma setoso, con sentori di frutta rossa, macchia mediterranea e spezie. **2. VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI REFRONTOLO BRUT Santa Margherita** è **TONICO E SEDUCENTE**, con perlage fine e persistenti note di fiori, pesca e mela renetta. **3. CLASSICO, ARMONICO**, rotondo e piacevolmente profumato, *Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Santa Margherita* è l'aperitivo ideale per accompagnare deliziosi amuse-bouche. **4. INTENSO, MATURO**, *Vigneto di Campolungo Chianti Classico Gran Selezione*, dell'azienda Lamole di Lamole, è un rosso morbido e ben strutturato, che cattura con note floreali di

giaggiolo e sentori balsamici. **5. Athesis Brut**, Metodo classico dell'azienda altoatesina Kettmeir, **BRILLANTE, PIACEVOLE** e persistente, è uno spumante ricco di nuance date da uve Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco, tra cui spiccano note fruttate, aromi di crosta di pane e frutta secca. **6. ENERGIA E TEMPERAMENTO VIVACE**: è il *Lugana Molin* della tenuta Cà Maiol, bianco fermo lievemente sapido e profumato, con sentori di kiwi, lavanda, mandorla e mentuccia. **7. Poderalta Maremma Toscana**, Tenuta Sassoregale, **POTENTE E PROFONDO** blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è un rosso complesso, di lunga persistenza aromatica. **8. FINE, EVOLUTO**, *Vigna Maso Reiner* di Kettmeir esprime il meglio del Pinot nero altoatesino: la fragranza degli aromi nel tempo acquista fascino e intensità.

## IL FASCINO ANCESTRALE DELLE ISOLE



### BIANCO FASHION

È una delle 4 etichette nate dalla collaborazione tra Sella&Mosca, antica cantina sarda ora del gruppo Terra Moretti, e lo stilista Antonio Marras. *Catore, Alghero Torbato* è un bianco fermo **ENERGICO E AFFASCINANTE**, fresco e salino, dai tipici sentori di macchia mediterranea, pera e camomilla.

### ROSSO RUBINO

*Disueri, Nero d'Avola* in purezza della cantina Cusumano, rappresenta la **POTENZA E L'ELEGANZA** naturale dei vini siciliani. Nasce nel terreno calcareo bianco e fertile della Tenuta San Giacomo a Butera: è un rosso equilibrato, caldo, che esprime sentori di ciliegia, mora, viola e una leggera nota di mandorla.





#### LO STILE NEL BICCHIERE

Il gusto impeccabile dei protagonisti della serie inglese *Downton Abbey* (dal 24 ottobre anche film), ambientata all'inizio del Novecento.

### È SEMPRE IL TEMPO DELLE BOLLICINE

**Champagne e spumanti sono molto versatili, consigliati dall'aperitivo al dolce. Ecco alcune proposte di abbinamento**



**FORTE E RAFFINATO**  
*Berlucchi '61 Nature 2012*  
Franciacorta Millesimato di uve Chardonnay e Pinot nero. Fine e complesso, rivela note di frutta e aromi di **PAN BUCCHIO**. Adatto per una cena di pesce, con un risotto agli scampi.



**PER UN FINALE DOLCE**  
Franciacorta *Nectar Demi Sec di Bellavista*, spumante di uve Chardonnay dai sentori di fiori e **FRUTTA CANDITA** e note dolci e mielate. **Abbinamento consigliato:** dessert alla crema con cannoli o millefoglie.



**IMPECCABILE ELEGANZA**  
*Annamaria Clementi 2009*  
Franciacorta Riserva, di Ca' del Bosco. Un lungo affinamento per una **CUVÉE ECCEZIONALE**, limpida, suntuosa, appassionante. **Da accostare a piatti importanti, come i tajarin al tartufo bianco.**



**UNA NUOVA VESTE FRAGRANTE,** fresco, versatile. Ferrari *Maximum Blanc de Blancs Trentodoc*, la prima etichetta creata agli inizi del '900, è stata da poco presentata in una veste più contemporanea. **Per aperitivo o a cena, con una pizza gourmet.**



**FRESCHEZZA E MINERALITÀ**  
*Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old*, champagne di grande forza espressiva, creato con **VINI DI RISERVA** di sei annate. Si svela tra note di frutta, aromi di lievito e agrumi canditi. **Ideale con molluschi e piatti di pesce crudo.**



**VIVACE LEGGEREZZA**  
*G'lor Prosecco spumante Doc Treviso Extra dry*, ottenuto da uve Glera in purezza. Viro morbido, brioso e leggero, con **SENTORI DI AGRUMI** e note floreali. **Buon aperitivo, da accompagnare con pezzetti di Grana Padano.**



**LE VIBRAZIONI DEL TEMPO**  
*Moët & Chandon Grand Vintage 2012*, extra-brut **ARMONIOSO** e vibrante, con aromi di frutta matura, fiori e pasticceria, è un ottimo champagne con grande potenziale evolutivo. **Da provare con le ostriche.**