



RISTORANTI
 Chez Panisse il ristorante
 rivoluzionario di Alice
 Waters (e la su...



MANGIAR BENE
 6 ricette light per cene
 che saziano (e non
 ingrassano)



CHEF
 Non siamo cattive, è che ci
 descrivono così



RICETTE
 5 ricette (facilissime) di
 dolci con il latte
 condensato

FOOD . VINI

Mai senza brindisi: vini bianchi e rosati per una Pasqua da trascorrere casa. Ma con stile

Quale etichetta abbinare al pranzo della festa e al picnic di Pasquetta da reclusi? Ecco 12 etichette ideali per ogni menu e per il winelover che c'è in noi





1

Spumante Millesimato Riserva D'Antan LaScolca

Un lungo invecchiamento in bottiglia per uno spumante di grande freschezza, dai sentori di miele e spezie, frutto di un lento e complesso lavoro artigianale. Spumante Rosè Brut è ottenuto per vinificazione di uve bianche e nere, Cortese e Pinot Nero, con breve permanenza delle bucce nel mosto, fermentazione classica in bottiglia e maturazione sui lieviti fino ad oltre dieci anni. Color rosa chiaro, è un vino intenso e persistente, piacevolmente acidulo con aroma di mandorla e note di pasticceria e frutti esotici. Ideale come aperitivo e a tutto pasto, ma anche da meditazione.