

Data: 08.12.2021 Pag.: 12
 Size: 588 cm2 AVE: € .00
 Tiratura:
 Diffusione:
 Lettori:



UOMINI&VIGNE

SOLIDARIETÀ

Ventorosa sostiene le donne di Nairobi



La solidarietà passa anche attraverso l'acquisto di DiVento Ventorosa, Spumante Brut Rosé 100% pinot nero. Il nome dell'edizione 2021 vuole rappresentare un vento di primavera leggero, profumato e inebriante che avvolge l'associazione Donne della Vite e i partner del progetto, per giungere fino alle bambine, alle ragazze e alle donne di Nairobi. Ventorosa nasce con il metodo Martinotti lungo e affina 9 mesi sui lieviti. Ha colore rosa tenue, un'effervescenza gentile e profumi fruttati. È disponibile a fronte di una donazione minima di 10 euro a bottiglia. Tutti i fondi raccolti e rendicontati in maniera trasparente saranno donati ad Amani per finanziare la Casa di Anita sulle colline di Nairobi. Oltre che far bene al cuore, DiVento fa bene all'ambiente, poiché coltivazione e packaging sono a basso impatto ambientale. Tra le scelte più importanti, coltivazione integrata, vetro leggero, sughero naturale, capsule green, carta riciclata. Il tutto è frutto della collaborazione con l'Associazione

Viticoltori di Torrevilla e altri storici partner, tra cui Enoplastic, Enovetro, Ovis Nigra (www.donnedellavite.com).

GARDA

Lettera C di Pasini Valtènesi in rosa



Lettera C 2019, Pasini San Giovanni, azienda agricola di Raffa di Puegnago del Garda, porta in famiglia il primo Tre Bicchieri della *Guida Vini d'Italia* del Gambero Rosso. Lettera C 2019 è un Valtènesi in rosa prodotto con uve groppello gentile da vigne adulte lungamente affinate in Clayver (piccoli contenitori in ceramica di forma ovale) con il suo corredo di fermentazione. Il colore è ambra luminoso con sfumature rose tenue; il naso è ampio e complesso, con note di fiori bianchi e mandarino, pesca bianca, erbe aromatiche e un'affascinante nota iodata; la bocca è vitale, essenziale e consistente, con una lunga persistenza gustativa su una tessitura estremamente leggera. Ogni bottiglia di Lettera C 2019 è avvolta in una carta color avorio chiusa da un sigillo che invita a proteggere il vino fino al momento del consumo, evitando di esporlo alla luce per preservarne la delicata tonalità di colore. Lettera C come Chiaretto, dal quale trae ispirazione, come Clayver in cui si affina, come Cinquantotto, anno di fondazione dell'azienda.

AIS

Stefano Berzi è il Miglior sommelier

Stefano Berzi è il Miglior Sommelier d'Italia eletto dall'Associazione italiana sommelier 2021-Premio Trentodoc. Il sommelier di origine bergamasca si è aggiudicato la finale che si è svolta a Bologna, aggiudicandosi il Premio Trentodoc. Titolare dell'*Enoteca Hosteria del Vapore* di Carrobbio degli Angeli (Bg), Berzi ha ottenuto il prestigioso riconoscimento dopo aver superato le selezioni regionali insieme a numerosi altri professionisti provenienti da tutta Italia. La giuria, composta dai vincitori delle precedenti edizioni del Concorso, da alcuni membri Ais, da giornalisti di settore e dall'Istituto Trento Doc, lo ha ritenuto il migliore. Il riconoscimento premia il percorso di crescita personale e di formazione professionale. Con lui hanno partecipato alla finale Davide D'Alterio, sommelier dell'*Enoteca Pinchiorri* di Firenze, Simone Vergamini, dell'azienda Wineafterwine di Capannori (Lucca), e Massimo Tortora, dell'enoteca *La Cantina di Massimo* di Livorno.



TECNOLOGIE

Realtà aumentata per Amaro Montenegro

Per Natale, Amaro Montenegro si immerge in un astuccio elegante e tecnologico. Inquadrando con lo smartphone il Qr code sarà possibile effettuare un'immersione a 360° nel mondo di uno dei liquori più amati attraverso contenuti in realtà aumentata. Nato a Bologna nel 1885 dal genio ribelle del giovane e appassionato erborista Stanislao Cobiانchi, che intitolò la sua creazione alla principessa del Montenegro, Elena, futura regina d'Italia e citato da Gabriele d'Annunzio che lo definì *liquore delle virtù*, Amaro Montenegro è prodotto con 40 erbe aromatiche, provenienti da quattro continenti. Il colore ambrato, il suo aroma complesso e il gusto piacevolmente equilibrato tra note dolci e amare, rendono Amaro Montenegro un prodotto versatile per essere apprezzato dopo i pasti, liscio o con ghiaccio, o come ingrediente per rivisitare cocktail classici e proporre mix innovativi.

