



CONSIGLI

CHRISTMAS IN WINE, COSA BERE A NATALE

Le feste sono ormai alle porte, così come i pranzi e i cenoni natalizi. Wineration vi accorre in aiuto, consigliandovi il vino migliore da abbinare all'arrosto della nonna.

Vigilia e Natale a Suon di Bollicine

E' certamente vero che le bollicine a metodo classico sono il perfetto accompagnamento per ogni festeggiamento, quindi a Natale non possono di certo mancare! Per il Cenone della Vigilia di Natale ci sentiamo di consigliare uno **Champagne** blanc de blancs di estrema finezza come **Les Perriers** di Ulysse Collin. L'allievo di Selosse ha creato questo favoloso extra-brut, ricco di fascino; ottimo per accompagnare un antipasto o un primo a base di pesce.

Con un bel piatto di tortellini in brodo, tipicamente natalizio, non si può non abbinarvi un Lambrusco di Sorbara! Il **Quinto Passo rosè** di Chiarli si dimostra il partner perfetto per questo primo piatto succulento, grazie alla sua



Quinto Passo Rosè

Per gli amanti dei grandi vini bianchi ci

Maurizio Rocchelli Srl