

# IDEE DA BERE

A CURA DI  
MONICA PILOTTO

## UN POKER DI rosé

- 1 Dal rosa tenue e cristallino "Visione". Aglianico in purezza, ha sentori di fragolina di bosco, lampone e ciliegia (**Feudi di San Gregorio**, € 10).
- 2 Biologico, da uve Montepulciano d'Abruzzo il "Cerasuolo" è fruttato e floreale, fresco e sapido (**Costadoro**, € 5).
- 3 Un blend da servire fresco, "11 Minutes" è il tempo di pigiatura soffice delle uve Corvina, Trebbiano di Lugana, Carmenère e Syrah (**Pasqua**, € 18).
- 4 Lo spumante brut rosato "V8+Sior Lele" è un blend di uve a bacca rossa vinificate in rosato (**Ottopiuvineyards**, € 12).



## il vino del mese

### RIVE DI SANTO STEFANO

È un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. in versione Brut Nature, 100% da uve Glera, con residuo zuccherino molto basso, a soli 2 g/l. Questo prezioso nettare si serve a 6-8° con antipasti o formaggi stagionati; ha perlage fine e persistente e presenta note agrumate (0,75l, € 9 circa). [www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)



- ▶ **Enjoy Collio Experience**, dall'1 al 3 giugno alla scoperta dei vini delle colline tra Alpi Giulie e mar Adriatico, al confine con la Slovenia (in foto, collio.it).
- ▶ **Un Mare di Champagne**, 17 e 18 giugno al Diana Grand Hotel & Resort di Alassio (SV) l'appuntamento più atteso nel mondo delle bollicine (macrame-alassio.it).
- ▶ **Italia in Rosa**, dall'1 al 3 giugno nel Castello di Moniga del Garda (BS), per conoscere oltre 200 etichette di vini rosé (italiainrosa.it).
- ▶ **Vespaiolona 2018**, il 22 giugno a Breganze (VI) ci sarà la notte bianca e rossa tra vigne e cantine del territorio (stradadeltorcolato.it).
- ▶ **Radici del Sud**, dal 5 all'11 giugno al Castello di Sannicandro di Bari la kermesse dedicata a vini e oli del Sud (radicidelsud.it).

## IL drink

### ETSU GIN

Tra i vostri amici ci sono dei veri intenditori di gin? Sorprendeteli con il giapponese Etsu Gin, distillato nell'isola di Hokkaido. Nella ricetta segreta si trovano bacche, peperoni, tè, agrumi freschi e lo Yuzu, un agrume utilizzato da 2000 anni in Cina e in Giappone che conferisce al gin il caratteristico profumo di agrume; al palato è fresco con sentori di tè verde e frutti di bosco (70 cl, € 40). [www.dec.it](http://www.dec.it)



**GINBEER**  
È il mix esplosivo dell'estate! Aspro, rinfrescante, estivo, è il cocktail più cool della stagione. Shakerate 45 ml di gin con 75 ml di sciroppo di zenzero e 75 ml di succo di limone; versate, filtrando, in un tumbler grande già riempito di ghiaccio tritato; unite 150 ml di birra pale ale (perfetta la Indie Rock Pale Ale, 330 ml, € 2,24) e guarnite con la scorza di limone e zenzero candito.

