

Vini in tavola

di Anita Sciacca

# BRINDIAMO!

*Dalle bollicine lombarde rosé all'Asti che più aromatico non si può. Dal veneto Lugana al blanc des blancs trentino, all'abruzzese Cerasuolo bio. Nove vini accompagnati da nove bicchieri design. Per bere bene, tutto italiano*



Calice con decori dorati  
MIKASA CREATIVE TOPS  
29,30 euro (set da 4).  
Lugana Le Fornaci, da  
servire a 10/12°C TOMMASI.



Tumbler DAVIDE FUIN.  
Valpolicella Superiore Doc  
2016, edizione limitata  
per il 120° anniversario  
SARTORI.



Calice in vetro soffiato  
NASON MORETTI 98 euro.  
Asti Docg Acquesi,  
premiato spumante  
aromatico CUVAGE.



Calice "Medusa Rosenthal  
meets Versace" 390 euro  
(set da 2). Schiava Gentile  
Trentino Doc Bottega Vinai,  
da servire a 12/14°C CAVIT.



Bicchieri in cristallo SAINT  
LOUIS 380 euro (cofanetto  
da 4). Franciacorta  
Millesimato '61 Nature Rosé  
2013 BERLUCCHI.



Calice BITOSSI HOME  
86,30 euro (set da 6).  
Valdobbiadene Prosecco  
Superiore Docg Dry  
"U viaggio storico" VAL D'OCA.



Calice con stelo lungo  
ICHENDORF MILANO.  
Asolo Prosecco Superiore  
Docg Millesimato Extra  
Brut MONTELVINI.



Calice di cristallo RCR  
CRISTALLERIA ITALIANA.  
Cerasuolo d'Abruzzo Dop  
Biologico da servire a 10°C  
GANTINA TOLLO.



Flûte Mille Nuits BACCARAT  
1.140 euro (set da 4).  
Trentodoc Maximum Blanc  
de Blancs, da servire  
a 6/8°C FERRARI.

