

per brindare tutto l'anno

PREZIOSI, RAFFINATI,
DA STAPPARE IN ALLEGRIA



CUVÉE ROSÉ LAURENT-PERRIER

Colore rosa salmone con impressioni di mirtillo rosso e melone. Il profumo suggerisce sentori di ribes, di ciliegia, di mora e di lampone. Accompagna scampi allo zenzero (65 euro). www.laurent-perrier.com



DIAMOND SUIT MOËT & CHANDON

Di colore paglierino con tenui riflessi verdi, questo Champagne ha un corredo aromatico che comprende la mela verde, sensazioni agrumate e ricordi di noce fresca e di brioche. Piacevolmente morbido. Abbinatelo al sushi (100 euro). www.moet.com



OLTREPÒ PAVESE CRUASÈ ANTEO

Splende del proprio colore rosa brillante di media intensità assolutamente naturale, frutto della pressatura di sole uve Pinot Nero. Da abbinare a frutti di mare gratinati (18 euro). www.anteovini.it

SHOPPING
E L'ORA
DI TOVAGLIE
& CO.

NUOVI

ELLE

la tavola

www.elle.it/cuina

12 Schede cucina da staccare e collezionare

Salmone
6 modi nuovi per prepararlo

Ricevere
Unte con Antonio Marras

Il buffet di Capodanno i vini perfetti la tavola in festa

Happy 2014

mete gourmet
A New York i locali più giusti e più nuovi

