



COVER

I nostri auguri di Natale, con la
selezione di fancy dei vini
fermi per le feste

SHARE:



COVER

GUIDA AI VINI FERMI PER LE FESTE



Redazione

fancy vi augura buone feste con questa copertina e con uno speciale sui vini fermi da portare in tavola per accompagnare i piatti più tipici delle tradizioni natalizie.

I VINI FERMI DELLE FESTE

di Alberto Del Giudice e Francesca Negri



Maurizio Rocchelli Srl

Castello del Terriccio Toscana Rosso IGT 2010



È prodotto con uve Syrah, Petit Verdot e con altre uve rosse. Quando si dice: “Un signor vino”. Be’, ma dietro a questa espressione c’è sempre un lavoro magistrale o meglio la grande arte di fare il vino. L’arte delle grandi etichette toscane, come il Lupicaia della medesima cantina della provincia pisana. Apprendiamo dalle note tecniche che l’affinamento avviene in Tonneaux di Rovere francese di primo e secondo passaggio per un periodo di circa 22 mesi e successivamente assemblato e imbottigliato. Il sito internet è fighetto, ma tra i più ostici da navigare. Peccato. Il pairing? Cappone in umido.

73 euro