



## IL PODIO

*Fiori, frutta e acidità: ecco la ricetta del perfetto vino da abbinare all'impepata di cozze. Vini ottimi anche vista la stagione calda*

### DI SANNIO FALANGHINA SVELATO 2013 Terre Stregate

**9** Primo Tre Bicchieri dell'azienda sannita, conquistato per il suo vigore acido e una beva naturale. Fiori, frutti gialli, mandorla tostata, gusto lungo e una grande freschezza, che lascia la bocca pulita e armonica. **Il vino incontra il piatto in ogni suo punto, con un abbraccio a tutto tondo che avvolge sia il mollusco che il suo succulento succo. Rustico e morbido al punto giusto.**

### LUGANA MOLIN 2014 PROVENZA Cà Maiol

**8 1/2** Intenso, croccante e succoso questo Lugana di Desenzano del Garda che, specchiandosi nel lago, riflette fiori e frutti bianchi, muschio, gelso e mentuccia. **Sulle prime il vino sembra avere la meglio, ma ha l'umiltà di ponderare la sua importante struttura e metterla a misura di un piatto per sfiorarne ogni sfumatura. Ne nasce una bocca fruttata e di lungo gusto.**

### TRENTO BRUT CUVÉE 28+ Rotari |

**8** Metodo classico realizzato interamente con uve Chardonnay, con un perfetto equilibrio tra freschezza, morbidezza e aromaticità; un palato che si esprime con note di frutta gialla e nocciola, e una bella vena minerale. **Sgrassa benissimo il palato pur con la sua delicatezza, riuscendo a trovare la giusta chiave anche con il peperoncino. Importante indovinare la temperatura di servizio!**