

NATALE 2021 - COSA BERE?

NON SOLO MANGIAR BENE...

Ci sono gli addobbi per la casa, le candele, i pacchetti, i ravioli, il cappone ripieno, il panettone e il pandoro etc. E' **Natale**. E poi i vari **nettari** anche per il dopo cena (o ante?). Bere bene (1) è un piacevole diktat che impone una scelta mirata per il **pranzo di natale** o la sera della **vigilia**. Senza dimenticare i **cadaux**, sempre a tema **drink well**, per i **wine lover**. Un consiglio spassionato e veloce: bere di qualità, interessante, meglio se comprensibile a tutti i commensali.

Qualche spunto da degustare per le **feste**, rigorosamente in compagnia... e che il **2021** sia, finalmente, un buon anno davvero.

Comte de Montaigne (<https://www.comtedemontaigne.com/>) e **T'a Milano per un matrimonio Gourmet** - Un **cofanetto** (2) contenente una **raffinata** selezione di **praline** allo **Champagne Brut Grand Réserve di Comte de Montaigne** nata dalla creatività dei Maestri Cioccolatieri di T'a Milano, il brand di alta cioccolateria di Casa Alemagna, insieme a una bottiglia di **Champagne Comte de Montaigne Brut Grand Réserve** (75 cl), what else? Le quattro praline di cioccolato al latte con cacao 36% monorigine proveniente da Java e le altre otto di cioccolato fondente con un blend di fave di cacao provenienti da Brasile, Ecuador e Venezuela, sono tutte realizzate a mano con un morbido ripieno dal retrogusto fruttato, impreziosite da una golosa copertura con granella di cioccolato. Altre info [QUI](https://tamilano.com/prodotto/cofanetto-praline-allo-champagne-e-champagne-comte-de-montaigne/) (<https://tamilano.com/prodotto/cofanetto-praline-allo-champagne-e-champagne-comte-de-montaigne/>).

Distilleria Deta, il Gin Giusto. Made in Tuscany, il **Gin Giusto** (3) per un dopo cena o un food pairing ad hoc, è un **london dry** elegante ed equilibrato, che strizza l'occhio al mondo dei cocktail e degli appassionati della mixology. Il profumo di ginepro toscano, si sposa con la piccantezza del coriandolo e del pepe nero. Tra le note degustative si possono apprezzare l'aromaticità antiossidante dell'angelica, il gusto dolce e amaro della liquirizia e quello degli agrumi, che dona freschezza al gin. Altre info [QUI](https://detadistilleria.it/) (<https://detadistilleria.it/>).

Roger Coulon, Champagne L'Hommée - Lo **Champagne Roger Coulon** (4) da terroir storici della Montagne de Reims, a Vrigny, è un blend 60% Chardonnay e 35% Pinot Nero da Village Premier Cru in cui risiedono i terroir più storici ed emblematici del vigneto Roger Coulon. Le viti sono allevate in regime rigorosamente biologico e

agroforestale, basato sull'osservazione, la comprensione e il rispetto degli equilibri naturali. Alla vista L'Hommée presenta bolle sottili, dal lento ascendere, che evidenziano un colore dorato e brillante. Al naso fanno breccia le note di brioche e burro, ciliegia, lampone, spezie e vaniglia. In bocca lo Champagne giunge preciso e ben bilanciato, con finale lungo e avvolgente. Altre info [QUI](https://www.shop.bellenda.it/shop/brand/17228718/roger-coulon) (<https://www.shop.bellenda.it/shop/brand/17228718/roger-coulon>).

Liquori Morelli - Prima o dopo il pasto, il pluripremiato **Limoncino 32°**, **liquore** dolce (5) ottenuto dalla macerazione in alcool delle scorze di limoni biologici non trattati provenienti da Toscana, Liguria e Sicilia, che insieme a zucchero ed acqua costituiscono gli unici ingredienti del prodotto, si distingue per il profumo delizioso con peculiari richiami di limone e un sorso che si esprime con marcate gradevolezza ed aromaticità così equilibrato che anche in condizioni di temperatura più alta la componente alcolica non diviene predominante. Altre info [QUI](https://liquorimorelli.it/) (<https://liquorimorelli.it/>).

Venturini Baldini di Quattro Castella, (Reggio Emilia) - **T.E.R.S. Ancestrale**, il **lambrusco** storico (6), perfetto con i tortellini in brodo, il piatto della Vigilia (ma volendo anche per il giorno di Natale): da **uve Lambrusco Montericco**, varietà locale di collina che cresce su un terreno argilloso sabbioso, un suolo con una buona vocazione per la viticoltura, che regala vini molto equilibrati nelle componenti alcoliche e fenoliche, dai profumi fini. L'Ancestrale è un vino frizzante o spumante che rifermenta sui suoi lieviti indigeni ed i suoi zuccheri. Altre info [QUI](https://venturinibaldini.it/shop/) (<https://venturinibaldini.it/shop/>).

(<https://www.addtoany.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.foodmoodmag.it%2Fread%2Fnatale-2021-cosa-bere&title=FoodMoodMag%20-%20Natale%202021%20-%20Cosa%20bere%3F>)

([/#facebook](#))

([/#twitter](#))

([/#linkedin](#))

([/#pinterest](#))

([/#tumblr](#))

([/#wechat](#))

([/#whatsapp](#))

([/#telegram](#))

([/#reddit](#))