

PAMBIANCO MAGAZINE

# WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

## DINING, CHI VINCE E CHI CAMBIA

**STUDIO PAMBIANCO**  
Bilanci al cioccolato

**SCENARIO**  
Il Primitivo traina la Puglia

**INCHIESTA**  
I big e il digital

**APPROFONDIMENTO**  
Hotel con ristoranti stellati



COVER BY OLIMPIA ZAGNOLI

Available on the iPhone  
App Store

Google Play

# CALICI PER ALTI PENSIERI

A fine pasto, davanti al tepore del focolare, un calice di vino diventa lo strumento per meditare e far volare il pensiero oltre l'inverno, alla vita che verrà, oppure per rispolverare vecchi ricordi da cui trarre nuovi insegnamenti. Il sapore può essere dolce, ma anche secco e corposo.

## PER IL PATRIARCA

Antonio Argiolas è l'omaggio della famiglia **Argiolas** al patriarca centenario fondatore dell'azienda, ma anche un richiamo alla formula benaugurale dei brindisi sardi 'a kent'annos'. Da abbinare al cioccolato fondente di Gianluca Aresu.

## ALLA GIUSTA MATURAZIONE

Il Moscato Rosa di **Franz Haas** viene raccolto quando l'uva ha la giusta maturazione. La sua particolare dolcezza lo rende adatto alla meditazione, per l'aperitivo e per i dessert.

## COMPLESSO ED ELEGANTE

Per concludere la serata con un Brunello di Montalcino di fama mondiale? Ecco **Poggio alle Mura**, icona del marchio Banfi. Complesso ed elegante, un vino che invecchia senza limiti.

**POESIA IN FINALE**  
L'Amarone si abbina a grandi carni e formaggi stagionati, ed è ideale per meditare a fine pasto. Vaio Armaron (qui l'annata 2013) è prodotto da **Serego Alighieri**, discendenti di Dante.

