

BORSA AI MASSIMI Opportunità e rischi dietro i record di Piazza Affari

PANORAMA

10 aprile 2024 | Anno LXII - N. 16 (3016) |

Settimanale 3,50 euro | www.panorama.it



Scene, retroscena
e truffe del Superbonus.
Intanto l'Europa ci chiede
case più green...
Peccato che grazie
al «capolavoro politico»
di GIUSEPPE CONTE, soldi
pubblici non ce ne siano.
E, per adeguarsi, gli italiani
dovranno mettere mano
ai risparmi.

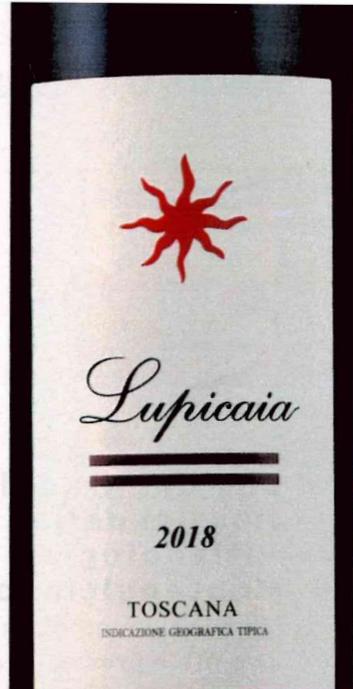
Mister

200 miliardi

(di sprechi)

Asstina 9,50 Euro; Belgio, Grecia, Costa Azzurra, Principato di Monaco 7,20 Euro; Francia 7,00 Euro; Spagna 7,40 Euro; Portogallo 7,00 Euro; Germania 9,00 Euro; Giamaica 8,30 CHF; Svizzera Italiana 8,30 CHF; Svizzera Francese e Italiana 8,30 CHF; - Ft. SgA - Sped. in A. P. Aut. N. 858/A (0-10/06/A.P. 2019 - Periodico SOC - CPM

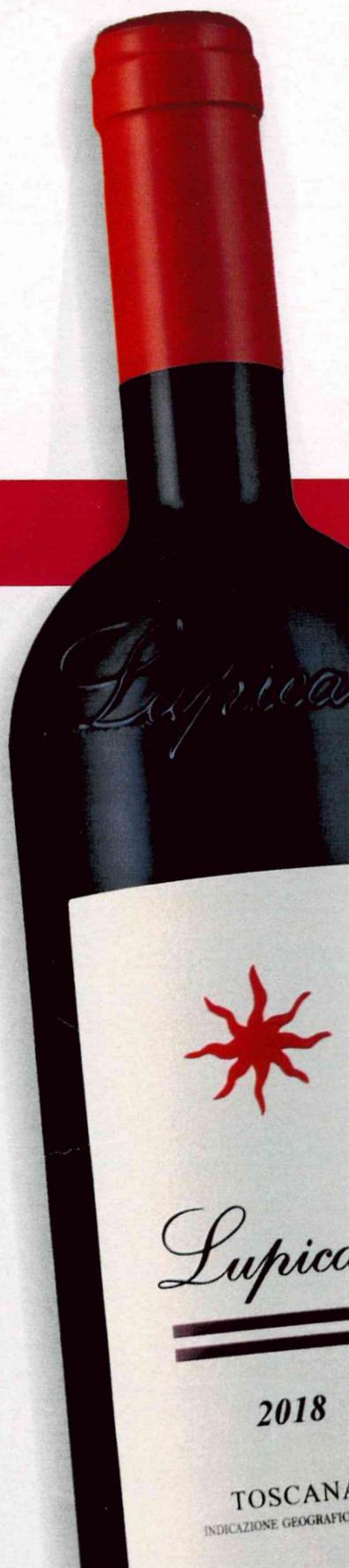




CASTELLO DEL TERRICCIO,
LUPICAIA 2018,
TOSCANA IGT

ALLA CORTE DI RE VITTORIO

Mille e 500 ettari di natura vista mare. Tanto è grande la tenuta di Castellina Marittima, in provincia di Pisa, che Vittorio Piozzo di Rosignano cura come fosse un figlio. Qui, oltre alla cantina, ci sono anche la guest house, ricavata da un'antica scuderia, per indimenticabili soggiorni, il ristorante Terraforte, inaugurato in collaborazione con lo chef stellato Cristiano Tomei, e perfino una chiesa in cui si celebra ancora la Messa.



È ottenuto da uve Cabernet Sauvignon

per il 90% e Petit Verdot per il restante 10%. Matura 22 mesi in tonneau, in parte nuovi e in parte di secondo passaggio. Il colore è rubino molto scuro e vivo. Ha la classica balsamicità olfattiva con piacevoli note di eucalipto e di macchia mediterranea, quindi sentori di spezie e di frutti di bosco per un profilo aromatico decisamente molto articolato. Eleganza è la parola d'ordine che afferisce alla sfera gustativa, insieme a freschezza ed equilibrio. I tannini sono di ottima fattura, setosi, per nulla astringenti, e rendono questo potente rosso davvero armonico e di lunghissima persistenza finale.

Perfetto con: selvaggina arrostita, tagli di carni pregiate cotte sulla brace, stufati, primi piatti con sughi elaborati, certamente a base di funghi, e paste fresche ripiene con ragù corposi.

Punteggio: 98/100.

A 120 euro.