

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

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

ANNO VII - N°4 SETTEMBRE - OTTOBRE 2024

Poste Italiane S.p.A. - Sped. in A.P. 70% LOMI - in caso di mancato recapito rinviare al CMP di Roseto per la restituzione al mittente previo pagamento resi

APPROFONDIMENTO

Il vino nella
'tempesta assicurativa'

INTERVISTA

Il nuovo volto di Eataly

FENOMENI

Se il distributore vuole
il brand in house

LA RISTORAZIONE SFRECCIA NEL TRAVEL

COVER BY ALESSANDRO TEOLDI



IL BIANCO STA



TINAZZI

Il nuovo **Garda Bianco Dop** delle linee **Ca' de' Rocchi** è composto dalle uve autoctone quali garganega e trebbiano ma anche dell'internazionale chardonnay. Qui le uve danno vita ad aromi fruttati con sentori di frutti tropicali.

LA COLLINA DEI CILIEGI

La Collina dei Ciliegi ha presentato la prima annata (2021) del **Prea, il Bianco Verona Igt**, ottenuto da un blend di garganega, pinot bianco e chardonnay, che prende il nome dall'omonima parcella del vigneto di Erbin.



JOSETTA SAFFIRIO

Il **Langhe Doc Rossese Bianco** della linea Josetta Saffirio, al naso si apre con un bouquet vivace di agrumi e note erbacee, mentre al palato offre un armonioso incontro di frutti vividi e un'acidità che lasciano un finale mandorlato.

BENE CON TUTTO

GRAZIANO PRÀ

Wild è il nuovo vino da lieviti indigeni di Graziano Prà e rappresenta la versione 'selvaggia' del suo storico vino Otto: un Soave Doc Classico dal carattere tipicamente vulcanico, che nasce da uve garganega in purezza provenienti dalla Uga Ponsara.



CADIS 1898

Cantina di Soave propone il suo vino bianco più nobile: il **Soave Doc**. La garganega è di antichissima coltivazione e raggiunge l'apice della sua finezza nel Soave, lasciando un finale leggermente ammandorlato.

GROSJEAN

Lo **Chardonnay di Grosjean - Le Vin de Michel 2022** presenta grandi caratteristiche di complessità e profondità, dopo un passaggio di 12 mesi in barrique sui lieviti mentre l'affinamento è di 8 mesi in bottiglia.

