

Le novità dalle AZIENDE

È stato realizzato in collaborazione con Dita Von Teese, la regina del burlesque e brand ambassador Cointreau, il cofanetto regalo che contiene il nécessaire per preparare un cocktail per due.



La grappa Cabernet Roner 1940 è una composizione di due annate diverse. Invecchiata in botti di rovere, ha colore brillante e ambrato. L'aroma è intenso, fine e fruttato, con note vegetali e di vaniglia.

La cuvée Comtes de Champagne è il fiore all'occhiello della maison Taittinger. È ora disponibile l'annata 1999 del Blanc de Blancs, mentre il Rosé porta il millesimo 2004.





Cesarini Sforza Aquila Reale Riserva 2003 Trento Doc è prodotto con uve chardonnay provenienti dai vigneti a Maso Sette Fontane, in Val di Cembra (Tn). Secondo la guida Luca Maroni 2011 è il miglior Metodo Classico.

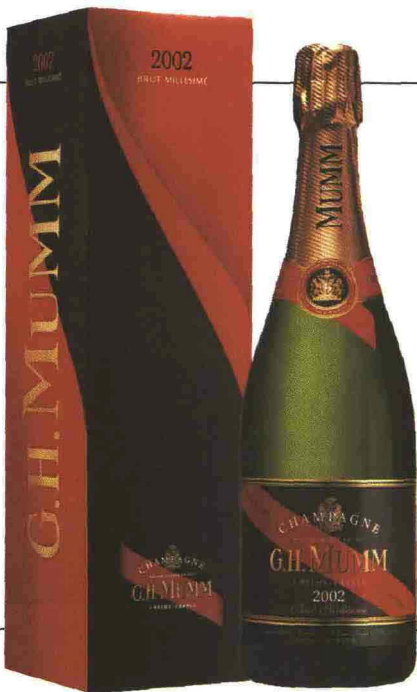


Anno di nascita il 1806, Paese la Russia, "padre" un principe georgiano: un pedigree di tutto rispetto per Eristoff, vodka premium che per l'inverno si presenta ammantata da un candido cappotto.



S. Bernardo amplia la sua gamma in vetro, contraddistinta dall'inconfondibile bottiglia con le gocce, firmata da Giugiaro Design. L'ultima novità è il formato mignon da 33 cl.

Due aziende per un unico vino.
Il Vignetti Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera nasce dalla
collaborazione tra **Cantina d'Isera**
e Ruggero de Tarczal, che hanno
selezionato le proprie uve migliori.



Mumm presenta in Italia la cuvée
Cordon Rouge Millésimé 2002.
Espressione di un'annata eccezionale,
è un'interpretazione dello stile senza
fronzoli della maison: delicato, fresco
e insieme intenso.

Il nuovo Cooking Chef Kenwood
monta, trita, frulla, sminuzza, impasta
e cuoce grazie al sistema di cottura a
induzione. Tra i numerosi accessori,
anche il macinagranaglie, ideale per
chi soffre di allergie o celiachia.



Dolce Tomasoni alla rucola è un formaggio fresco e delicato, prodotto artigianalmente e privo di stagionatura, dal gusto di rucola selvatica. Dalla pasta tenera e compatta, è ideale nelle insalate.



Il Marsala Pellegrino Vergine Doc 1981 è il primo vino della cantina a conquistare i 3 bicchieri. Dal profumo intenso e persistente e dal gusto armonico, si sposa con formaggi erborinati, frutta secca e sigari toscani.

Sono 12 i formati della nuova linea d'alta gamma Le Due Regine - Isola di Capri & St. Moritz del pastificio salernitano Antonio Amato. La pasta è prodotta con grano duro di alta qualità, trafilata al bronzo ed essiccata con un procedimento artigianale, lento e naturale.

