



BIRRE estive

novità al luppolo
► **Guida alle birre d'Italia 2017**, strumento fondamentale per gli appassionati di birra (Slow Food Editore, € 16,50)

► **Theresianer IPA**, India Pale Ale non filtrata dal sentore di fiori e agrumi, note di luppolo e amarezza decisa (33 cl, € 2,25)

► **Heineken H41**, l'unica birra lager con lievito selvaggio proveniente dalle foreste della Patagonia. Ha leggere note speziate con sentori fruttati e una gradevole frizzantezza che ne esalta l'aroma (cluster 3 bottiglie 33 cl, € 3,49).



il vino del mese

ALTA MAREA SPUMANTE BRUT

Da uve selezionate del vitigno Passerina, nella zona di Acquaviva Picena e Offida (AP), prende vita questo spumante dal perlage fine e continuo che alimenta una spuma morbida e consistente. Il bouquet ha sentori di fiori e frutta fresca, in particolare di zagara. Ideale come aperitivo, abbinato a piatti di pesce e con il dessert. (0,75 l, € 15).
www.ciuciuviini.it



appuntamento ed eventi da non perdere

► **Collisioni 2016**, Festival AgriRock a Barolo (CN), dal 14 al 18 luglio, per gli amanti di vino, musica e poesia. Durante Winemathon, nel cortile del Castello di Barolo, critici, produttori e sommelier accompagnano il pubblico internazionale in seminari e degustazioni dei grandi vini piemontesi e dei vini prodotti nei territori di eccellenza italiani (www.collisioni.it).

► **Strada del Vino del Trentino: DOC** - Denominazione di Origine Cinematografica, 14 luglio a Cembra e 23 luglio a Mezzocorona, visioni su grande schermo sorseggiando calici di vino; **Castelli Divini** (foto), 29 luglio al Castello di Avio, magici aperitivi al tramonto (info su www.stradavinotrentino.com)

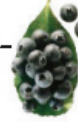
IL drink

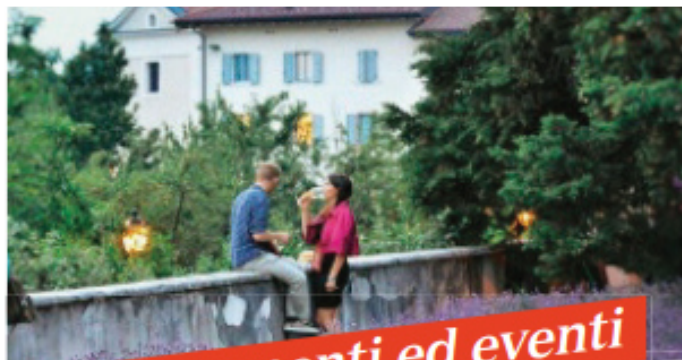
LIQUORE ALLA PRUGNA

Dalla forte intensità olfattiva fruttata, in particolare di prugne mature, questo liquore dal gusto dolce va servito liscio a 5° come aperitivo o a fine pasto, oppure mixato come nei cocktail qui a fianco. Riprende la tradizione mitteleuropea dei liquori a base di prugne e bene si accompagna alla panna cotta, caffè e cioccolato fondente. (0,70 l, € 13,35). www.roner.com



PLUM SOUR
Dalla famiglia dei long drinks, questo cocktail fresco sprigiona note fruttate. Riempe lo shaker con ghiaccio, unite mezzo albume appena sbattuto con una forchetta, 6 cl di Prugna Roner, 1 cucchiaio di succo di limone e 1/2 cucchiaio di sciroppo di zucchero. Agitate bene, versate il cocktail in un tumbler basso e completate con mirtillo e menta.





**appuntamenti ed eventi
da non perdere**

**vino
mese**

**.MAREA
NTE BRUT**

selezionate
io Passerina,
i di Acquaviva
Offida (AP),
vita questo
e dal perlage
ntinuo che
i una spuma
e consistente.
et ha sentori
rutta fresca,
are di zagara.
me aperitivo,
to a piatti di
on il dessert.
5 l, € 15).
luciuini.it

► **Collisioni 2016**, Festival AgriRock a Barolo (CN), dal 14 al 18 luglio, per gli amanti di vino, musica e poesia. Durante Winemarathon, nel cortile del Castello di Barolo, critici, produttori e sommelier accompagnano il pubblico internazionale in seminari e degustazioni dei grandi vini piemontesi e dei vini prodotti nei territori di eccellenza italiani (www.collisionsi.it).

► **Strada del Vino del Trentino: DOC - Denominazione di Origine Cinematografica**, 14 luglio a Cembra e 28 luglio a Mezzocorona, visioni su grande schermo sorseggiando calici di vino; **Castelli Divini** (foto), 29 luglio al Castello di Avio, magici aperitivi al tramonto (info su www.stradavinotrentino.com)