

## CON I DOLCI DI Pasqua



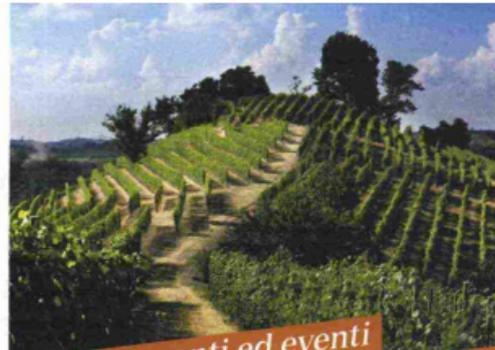
- A Pantelleria, da uve **Zibibbo**, nasce il Passito da servire con il cioccolato (Pellegriano, 50 cl, € 18).
- Ottenuto da uve Vespaiaola sulle colline di Breganze, il **Torcolato** è morbido e al contempo fresco; perfetto con la Fregolata di pag. 80 (Maculan, 75 cl, € 32).
- Il **Moscato Passito di Noto** ha sentori di frutta matura mielati e si sposa con la Colomba (Feudo Luparello, 50 cl, € 15).
- Nasce da uve Garganera il **Recioto di Soave** che si accompagna alle brasadele di Pasqua (Rocca Sveva, 50 cl, € 18,90).



### il vino del mese

#### SCIARANÈRA PINOT NERO

È un vino vulcanico prodotto con le uve della tenuta Vajasindi, alle pendici dell'Etna. Dal bel colore rosso rubino, ha gusto morbido, sentori di frutti rossi con note floreali-speziate. Ottimo abbinato a carni rosse, compreso l'agnello, e formaggi stagionati (0,75 l, € 13). [www.duca.it](http://www.duca.it)



appuntamento ed eventi  
da non perdere

- **Roero Days**, dall'8 al 9 aprile al Castello di Guarene (CN) è l'appuntamento con i vini del Roero: degustazioni, laboratori e tour, tra rocche, castelli e vigneti (in foto, [consorziodelroero.it](http://consorziodelroero.it)).
- **Villa Favorita**, dal 14 al 16 aprile a Villa da Porto, Monticello di Fara di Sarego (VI) è una delle più importanti manifestazioni di vini naturali: 160 produttori aderenti a VinNatur, associazione che riunisce viticoltori europei, presentano i loro vini ([vinnatur.org](http://vinnatur.org)).
- **Sicilia en Primeur**, dal 25 al 29 aprile nel parco di Radicepura (CT), è la 14ª edizione promossa da Assovini Sicilia per presentare l'annata 2016 dei vini siciliani da viticoltura green ([assovinisicilia.it](http://assovinisicilia.it)).
- **DiVinNosiola**, dal 22 marzo al 22 aprile tra la città di Trento e la Valle dei Laghi alla scoperta del Nosiola e del Vin Santo ([tastetrentino.it/atuttonosiola](http://tastetrentino.it/atuttonosiola)).

## IL drink

### GRAPPA NONINO MONOVITIGNI® VENDEMMIA

Dall'armoniosa unione di grappe monovitigno Pinot e Malvasia nasce questo distillato morbido, dai sentori di albicocca, mela verde e uva passa. Limpida e cristallina, va servita a 12° in un bicchiere aperto a corolla di tulipano, oppure diluita in cocktail (70 cl, € 20,50).  
[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)



**GRAPINHA**  
In questo cocktail la morbidezza aromatica della Grappa Nonino si accompagna a lime e zucchero di canna. Nel tumbler alto pestate 1 lime tagliato a spicchi, riempite con il ghiaccio puro di Ice Cube e versate 4 cl di grappa e 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero di canna. Mescolate e decorate con acini d'uva.

