

A CURA DI MONICA PILOTTO

# idee da bere

## acque toniche REGINE DELLA MIXOLOGY

**1** Dedicata ai drink lovers che vogliono mantenere una silhouette perfetta senza rinunciare all'aperitivo, arriva sugli scaffali la tonica sugar free (**Schweppes Tonica Zero**, 1l, € 1,30 e 60 cl, € 0,78). **2** A prova di bartender la tonica dal gusto secco, piacevolmente amaro, con note barricate ed essenza di legno di rovere (**Sanpellegrino**, 6 clavette da 0,20 cl, € 3,99). **3** L'acqua tonica dalla bolla piccola, capace di rispettare le sfumature dei distillati con cui viene mixata, è Original Yuzu, morbida ed equilibrata, per palati raffinati che amano i sapori esotici (**Original**, 0,20 cl, € 1,79). **4** "Hope" Dirty Soul Tonic condivide la scena con altre cinque toniche della linea Tattoos realizzate con soli ingredienti naturali e di alta qualità (**Abbondio**, 0,20 cl, € 1,32).



il vino  
del mese  
Rosso Vivo

Oggi si tende a scegliere vini rossi più leggeri e setosi, così come questo Rosso Vivo che nasce da uve Merlot e Sangiovese: dal bel colore rosso rubino, ha un bouquet fragrante e leggermente fruttato e un sapore lieve, appena abboccato e vivace. È ottimo servito a 12-14° con piatti light, a pranzo e a cena (75 cl, € 2,10).  
[www.freschello.it](http://www.freschello.it)

## Appuntamenti

► **Grapperie Aperte**, domenica 7 ottobre visite guidate nelle distillerie italiane, tra alambicchi antichi e moderni, e degustazioni del più famoso distillato italiano (in foto, [istitutograppa.org](http://istitutograppa.org)). ► **Milano Wine Week**, dal 7 al 14 ottobre a Palazzo Bovara: festival dedicato al vino con eventi serali, degustazioni, workshop, masterclass, verticali e presentazioni ([milanowineweek.com](http://milanowineweek.com)); nel corso della settimana **Bottiglie Aperte**, il 7 e 8 ottobre al Superstudio con oltre 100 cantine iscritte ([bottiglieaperte.it](http://bottiglieaperte.it)); infine il 14 ottobre la presentazione della **Guida di DoctorWine** all'Hotel Principe di Savoia. ► **La Vigna Eccellente**, dal 12 al 14 ottobre a Isera (TN): rassegna dedicata al Marzemino con wine tasting, eventi in cantina ed enotour in vigneto ([tastetrentino.it](http://tastetrentino.it)). ► **Autochtona**, 15° Forum dei vini autoctoni dal 15 al 16 ottobre alla Fiera di Bolzano: 80 produttori e 300 etichette da tutta Italia ([autochtona.it](http://autochtona.it))



## il drink ITALICUS® ROSOLIO DI BERGAMOTTO

Prodotto con bergamotto italiano, Italicus® è un liquore moderno che si ispira ai sapori di un tempo, premiato nel 2017 come miglior prodotto dell'anno in tutta Europa e in America. Il rosolio torna di moda grazie anche all'ingegno di Giuseppe Gallo, esperto di spirits tra i più famosi del mondo (70 cl, € 36). <http://rosolioitalicus.com>



## ITALICUS® SPRITZ

È ideale come aperitivo non convenzionale, il cocktail creato dal famoso bartender Simone Caporale. I sentori floreali, leggermente speziati, del Rosolio di bergamotto Italicus® e le bollicine del Prosecco danno vita a uno Spritz straordinario: in un calice da vino grande versate 125 ml di Italicus®, 125 ml di Dry Prosecco, aggiungete qualche cubetto di ghiaccio, guarnite con 3 olive verdi e servite.