

FAMIGLIA CECCHI

LA CUCINA ITALIANA

LA CUCINA ITALIANA – DICEMBRE 2019

Regali nel bicchiere

Per curiosi
Nuove etichette, vitigni rari e bottiglie tutte da raccontare. Una selezione di vini che stupiscono per le loro storie inaspettate

Sembrano clessidre ma sono calici di Champagne i **Tank** in rame di **Tom Dixon**. Perché il tempo trascorso con le persone care non basta mai. 110 € per la coppia, tomdixon.net

È realizzato a mano, in edizione limitata e dedicato al segno zodiacale cinese del maiale, il decanter **Curly Magnum** di **Riedel** per ossigenare bianchi, rossi e bollicine. 450 €. riedel.com

1. Lo **Champagne Blanc de Blancs Brut Nature** è il nuovo nato di **Laurent-Perrier**, che si cimenta per la prima volta con un Chardonnay in purezza, pensato per l'invecchiamento. 85 €. laurent-perrier.com 2. Ogni bottiglia di **Champagne Krug**, compresa l'iconica **Grande Cuvée** arrivata alla **167ª** edizione, riporta un codice ID che permette di scoprire tutto sul vino che avete nel bicchiere. 195 €. krug.com 3. **Nicole Barbe Ponsardin**, meglio conosciuta come **la Veuve Clicquot**, è stata la prima donna a dirigere un'azienda in Champagne, creando il primo Rosé e il primo Millesimato della storia: a lei è dedicato lo **Champagne Brut La Grande Dame 2008**, etichetta di punta della maison. 160 € con cofanetto. veuvecliquot.com 4. **Hey French. You could have made this, but you didn't**, ovvero **Hey Francis**. Questo avreste potuto farlo voi ma non lo avete fatto: il nuovo vino di **Pasqua**, a base di un mix di uve e di annate, è un grande bianco che nasce nel territorio di Soave e fa uno sberleffo, ma anche un omaggio, alla viticoltura d'Oltrepò. 33 €. pasqua.it 5. Prosecco sì, ma l'avete mai provato in versione Metodo Classico? Il **Valdobbiadene Brut Numero 10** di **Valdo** è fresco ed elegante dopo 10 mesi di affinamento in bottiglia. 15 €. valdo.com 6. Per finire in bellezza la serata, c'è il **Moscato dello Zucco 2012** di **Cusumano**, un raro passito prodotto in bottiglie numerate da un vitigno quasi scomparso. 30 €. cusumano.it 7. Riunisce due grandi territori toscani, il Chianti Classico e la Maremma, e quattro uve, il **Coevo 2013** di **Cecchi**, il rosso giusto per i grandi piatti di carne di Natale. 70 €. cecchi.net 8. **Rare** di nome e di fatto, questo **Rosé 2008**, al secondo anno di uscita, è figlio di una delle vendemmie più felici in Champagne. 210 €. rare-champagne.com