

PAMBIANCO MAGAZINE

WINE & FOOD

NUMERI, FATTI E PROTAGONISTI DEL VINO, DEL CIBO E DELLA RISTORAZIONE

DINING, CHI VINCE E CHI CAMBIA

STUDIO PAMBIANCO
Bilanci al cioccolato

SCENARIO
Il Primitivo traina la Puglia

INCHIESTA
I big e il digital

APPROFONDIMENTO
Hotel con ristoranti stellati



COVER BY OLIMPIA ZAGNOLI

Available on the iPhone
App Store

Google Play

CALICI PER ALTI PENSIERI

A fine pasto, davanti al tepore del focolare, un calice di vino diventa lo strumento per meditare e far volare il pensiero oltre l'inverno, alla vita che verrà, oppure per rispolverare vecchi ricordi da cui trarre nuovi insegnamenti. Il sapore può essere dolce, ma anche secco e corposo.

PER IL PATRIARCA

Antonio Argiolas è l'omaggio della famiglia **Argiolas** al patriarca centenario fondatore dell'azienda, ma anche un richiamo alla formula benaugurale dei brindisi sardi 'a kent'annos'. Da abbinare al cioccolato fondente di Gianluca Aresu.

ALLA GIUSTA MATURAZIONE

Il Moscato Rosa di **Franz Haas** viene raccolto quando l'uva ha la giusta maturazione. La sua particolare dolcezza lo rende adatto alla meditazione, per l'aperitivo e per i dessert.

COMPLESSO ED ELEGANTE

Per concludere la serata con un Brunello di Montalcino di fama mondiale? Ecco **Poggio alle Mura**, icona del marchio Banfi. Complesso ed elegante, un vino che invecchia senza limiti.

POESIA IN FINALE
L'Amarone si abbina a grandi carni e formaggi stagionati, ed è ideale per meditare a fine pasto. Vaio Armaron (qui l'annata 2013) è prodotto da **Serego Alighieri**, discendenti di Dante.

