GRAPPA E CIOCCOLATO, PER APPAGARE I SENSI

A Verona una degustazione insolita. Quando il retrogusto e la persistenza sanno di... cacao

Immaginate il miglior cacao delle Antille, una foglia di tabacco Kentucky, un packaging essenziale ed elegante, l'esperienza di un'azienda leader nel settore. Ecco Barrique Chocolate-Cuore Nero, l'ultimo prodotto di casa Sugar Company, presentato durante lo scorso Vinitaly. La magia del cioccolato, la fragranza aromatica del tabacco, due tipologie di grappe, a Verona, "si sono incontrati" per una "inedita unione di gusto". Ais e Barrique Chocolat hanno infatti offerto alla stampa presente una degustazione singolare: il prestigioso lingotto di cioccolato fondente (70% cacao) Barrique Chocolate, stagionato con foglie di tabacco, abbinato alle grappe "Torba Nera 3" e "Fuoriclasse Oro" di Roberto Castagner. All'evento ha partecipato Napoleone Neri, presidente Sugar Company, mentre la degustazione è stata guidata da Massimo Billetto, docente Ais e tra i responsabili della rubrica Gusto del TG5. Un nuovo modo di concepire cioccolato e distillati, l'ideale per chi vuole abbandonarsi ad una sensazione di "piacere intenso".

ICARIO SORPRENDE ANCHE IN BIANCO

In attesa dell'ufficializzazione del nome del nuovo prodotto, un vino da seguire

Non solo Nobile di Montepulciano. L'azienda Icari Montepulciano, nota per la produzione del pregiato bile, si è fatta notare a Vinitaly anche per un nuovo e mettente vino bianco. La famiglia Cecchetti non ha a ra deciso che nome attribuire al nuovo prodotto in us proprio in vista dell'estate: di sicuro c'è già la quali la piacevolezza di un vino che, ai profumi del Tram (50%), unisce la delicatezza del Pinot Grigio (50%). M interessante anche il Rubì, prodotto con uve Sangio (70%), Teroldego (20%) e Merlot presenti tra i 22 e di vigneto che da Montepulciano guardano verso N tefollonico. Un rosso intenso (che trascorre 12 me legno e 4 in bottiglia) destinato ad un importante in chiamento. Vini da cerchiare di rosso tra gli appun degustazione.