



IN ALTO I CALICI

LA CANTINA PERFETTA PER LE FESTE

Daniele Cernilli, giornalista e critico enogastronomico, è anche noto come **"DoctorWine"**, perché è indiscutibilmente considerato uno dei maggiori esperti di vino in Italia. Ai lettori di *Panorama Collezione* suggerisce una mini guida all'acquisto di alcune bottiglie da tenere in casa, soprattutto in vista delle vacanze di Natale. Fermi, dolci, bollicine, rosati, calici per festeggiare insieme con quella disinvoltura che solo un buon vino sa regalare.

di Daniele Cernilli

Amari di lunga tradizione, vodka dalle bottiglie di design, vermouth perfetti anche per i cocktail, moscati da collezione e grappe dal profumo inebriante. Suggestioni alcoliche di **FINE PASTO**.



NONINO, UE MOSCATO CRU

Un distillato bianco leggendario, a metà fra grappa e brandy, frutto della distillazione di mosti parzialmente fermentati di Moscato di Besenello in Vallagarina. È un effluvio di profumi aromatici, salvia e fiori di acacia. Di grande persistenza.
A 70 €
(grappanonino.it)

Hoch die Gläser!

Weihnachten mit den Sternen

Zu Tisch mit den Rezepten von 18 Spitzenköchen

Der perfekte Weinkeller zu den Feiertagen

Daniele Cernilli, Journalist sowie Wein- und Kulinarik-Kritiker, ist auch bekannt als 'DoctorWine', da er zweifellos zu den größten Weinexperten Italiens zählt. Den Lesern von *Panorama Collezione* stellt er eine kurze Anleitung zur Verfügung für den Kauf einiger Flaschen, die man zuhause haben sollte – vor allem im Hinblick auf die Weihnachtsfeiertage. Stillweine, Süßweine, Schaumweine, Roséweine, edle Erzeugnisse, zum gemeinsamen Feiern mit der Unbeschwertheit, die nur ein guter Wein bieten kann.

Von Daniele Cernilli

Bitterliköre mit langer Tradition, Wodka in der Designerflasche, Wermut, der auch perfekt für Cocktails ist, Moscato-Weine, die bereits Sammlerobjekte sind, und Grappas mit betörendem Duft.

Alkoholische Empfehlungen zum **Abschluß eines Essens**.

NONINO, UE MOSCATO CRU

Ein legendäres, klares Destillat, auf halbem Weg zwischen Grappa und Brandy, ist das Ergebnis von teilweise fermentiertem Most der Moscato-Traube aus Besenello im Lagreintal. Eine unnachahmliche Fülle von aromatischen Düften, von Salbei und Akazienblüten. Mit großem Nachhall.

70 €

(grappanonino.it)