



**Rinaldi presenta  
i vini dei Poderi Parpinello**

La Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna arricchisce la sua prestigiosa gamma enologica con i vini sardi dei PODERI PARPINELLO. I vini presentati sono due: **Ala Blanca – Vermentino di Sardegna D.O.C.** e **San Costantino – Cannonau di Sardegna D.O.C.** Ala Blanca ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un profumo con sentore di fruttato, aromatico, fine ed elegante. Il suo gusto è amarognolo, che ricorda la mandorla amara. È ottimo come aperitivo e si accompagna egregiamente con pesce, crostacei e carni bianche. San Costantino si presenta di colore rosso tendente al granato, con sentori di fiori e di frutta matura. Ha un gusto rotondo, persistente, giustamente tannico e aromatico. Ottimo con piatti a base di carne rossa, selvaggina, formaggi, è inoltre accompagnamento ideale per i piatti tipici della cucina sarda.



**Un regalo goloso  
per tutte le mamme**

Per la festa della mamma, "Il Laboratorio" di pasta fresca **LA SFOGLIA** ha proposto divertenti maccheroncini rosa custoditi in una scatola di latta, perfetti per creare ricette gustose ed originali. LA SFOGLIA: Rione CLN 2/D Reggio Emilia Tel 0522/280671 [www.lastfoglia.net](http://www.lastfoglia.net)

**Da Villa Sandi Cartizze  
Vigna La Rivetta**

Durante il recente Vintaly **Villa Sandi** ha presentato il **CARTIZZE** prodotto dalle uve delle proprie vigne situato sull'omonima collina. In considerazione delle particolari condizioni del terreno, si è deciso di produrre una versione Brut, indicata ad accompagnare l'intero pasto. Un tratto distintivo rispetto alla più classica versione dry abitualmente proposta a fine pasto. Uno specialissimo cru dalle caratteristiche uniche.



**Morellino di Scansano D.O.C.G.**

Estate significa escursioni, pic-nic e grigliate all'aria aperta con gli amici. E cosa è meglio di un bicchiere di **Morellino di Scansano D.O.C.G.** quando ci si ritrova a condividere un pasto estivo in compagnia? Il Morellino è caratterizzato da un colore rosso rubino, un aroma fruttato in cui prevalgono la marasca e la ciliegia, buona freschezza e sapidità, accompagnata anche da morbidezza o talvolta da lieve tannicità. È un vino che si accompagna bene con tutti i grandi piatti della cucina di carne italiana e con ottimi formaggi pecorini.



**ZAGO presenta le birre Edikt 1516:  
un prodotto naturale, puro e completo**



Le birre **Edikt 1516** sono prodotte in Baviera secondo tradizione, proprio perché seguono un processo di lavorazione che rispetta il **REINHEITSGEBOT**, l'**antico Editto sulla Purezza della Birra**, emanato il 23 aprile 1516, a Ingolstadt. Il Reinheitsgebot è la più antica legge del mondo ancora vigente nel settore alimentare. L'Editto della Purezza fu concepito per proteggere l'integrità della birra e **ZAGO, ancora oggi, garantisce le birre Edikt 1516 nel rispetto dei dettami del Reinheitsgebot**, basandosi sul principio che la birra è un prodotto naturale, puro e completo, fatto solo con acqua, malto, luppolo e lievito, inoltre si basa su processi produttivi che non prevedono l'utilizzo di conservanti né la pastorizzazione.

**Edikt 1516 Pils Bier**, per la sua amarezza, è una birra ideale come aperitivo, in quanto, stimolando le papille gustative, risveglia l'appetito. **Edikt 1516 Hefe Weissbier**, dal fresco gusto acidulo, con note asciutte in sottofondo e dal carattere effervescente, è molto dissetante e rinfrescante, oltre che digestiva. Caratterizzata da un'abbondante schiuma fine e compatta, ha un corpo leggero, ma vivace. **Edikt 1516 Naturtrüb Bier** è una birra cruda, perché non è filtrata, quindi è ricca di sedimenti di lievito. Sicuramente è la più particolare, ricca di sali minerali, proteine e vitamine, è un ottimo ricostituente che aiuta a ricostruire più velocemente le piastrine nel sangue se bevuto un bicchiere regolarmente! Amabilmente luppolata esalta al palato piacevoli note floreali e un prolungato sapore di lievito. Il dolce gusto del malto è leggero e godibile, con un finale asciutto. Il corpo è strutturato e morbido. La schiuma è cremosa e vellutata.

