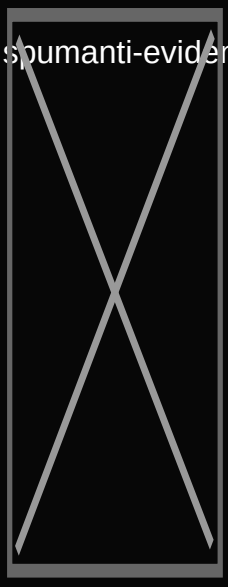
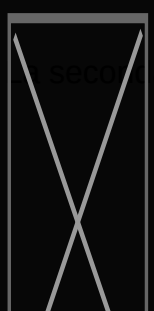
Brindisi di fine anno con… Rocca dei Forti, Altemasi e Da Ponte


spumanti-evidenza-1-2b02af12

Fedele al suo spirito di servizio nei confronti dei professionisti della ristorazione,

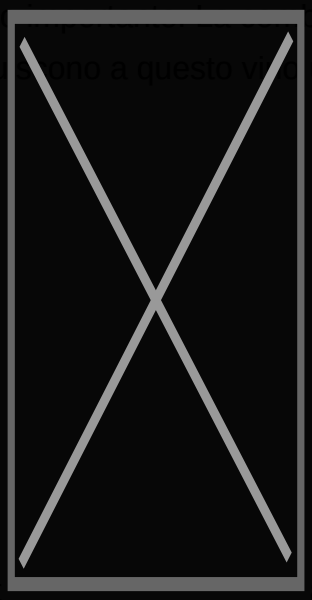
MixerPlanet propone ai suoi lettori una nuova iniziativa: sotto il titolo "Brindisi di fine anno con…", da oggi pubblicherà quotidianamente un'utile guida alla vasta offerta di champagne e spumanti che le migliori aziende vitivinicole propongono per festeggiare il nuovo anno. E per iniziare, vi sottoponiamo subito tre segnalazioni.

La prima riguarda **Rocca dei Forti**, casa spumantistica del Gruppo Togni, che per questo 2014 ha lanciato "Festivity", spumante dolce di grande piacevolezza e delicata aromaticità realizzato in edizione speciale. Con Festivity le bollicine abbandonano il look tradizionale per lasciarsi avvolgere da un rosso brillante, il colore della festa: la bottiglia è impreziosita da una speciale pellicola vivace ed elegante, con un fiocco distintivo che scopre virtualmente il perlage dorato alla base. Rocca dei Forti Festivity è ottenuto con Metodo Charmat da uve provenienti da vigneti collocati in zone selezionate del Piemonte, tra cui Moscato bianco di Canelli e Malvasie aromatiche.



La seconda rimanda invece al Pas Dosé di **Altemasi,** creato seguendo scrupolosamente il metodo

zone: i pendii dei conoidi dolomitici, dove troviamo terreni calcarei e ricchi di scheletro, la Valle dei Laghi, dai terreni calcareo marnosi, ben drenati, e la Valle di Cembra, dai ripidi versanti costituiti da depositi fluvio-glaciali ghiaiosi. I vigneti si trovano ad altitudini comprese tra i 450 e i 600 m s.l.m., dove le importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte per- mettono di ottenere uve con un patrimonio acidico [illegible] binazione di tutti questi elementi, tipici della viticoltura di montagna, attribuiscono a questo vino un grande equilibrio e una longevità straordinaria.



Infine, la terza cit[illegible]azione è dedicata allo spumante di moscato giallo Don Giovanni **Da Ponte** "Fior d'Arancio" che fa parte dell'ambizioso progetto "Fior d'Arancio", nato dal costante impegno per la promozione del territorio e dei suoi prodotti da parte del Consorzio Colli Euganei. Alla qualità della materia prima, l'azienda Andrea Da Ponte ha aggiunto tutta la sua esperienza e la sua maestria nel selezionare solo le uve migliori per realizzare questo spumante prodotto secondo il rigorosamente italiano metodo Martinotti. Don Giovanni Da Ponte Fior d'arancio è uno spumante dal colore giallo paglierino acceso, dolce, ricco e prezioso dalla spuma persistente ed elegante rilascia profumi inebrianti di fiori di zagara, pesca matura, albicocca e biancospino.