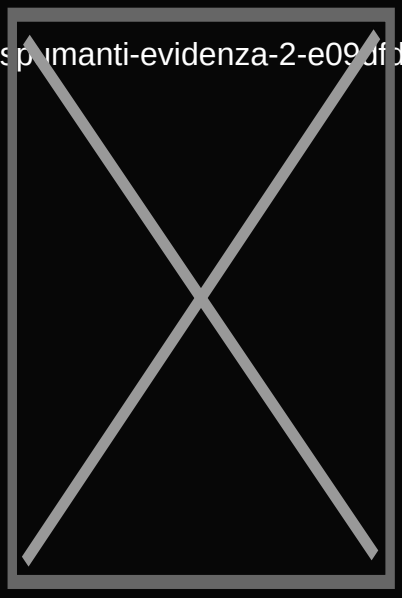
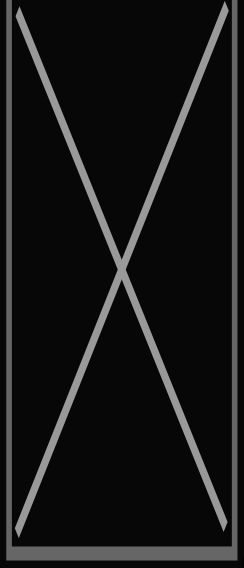
# Brindisi di fine anno con… La Delizia, Martini e Mezzacorona



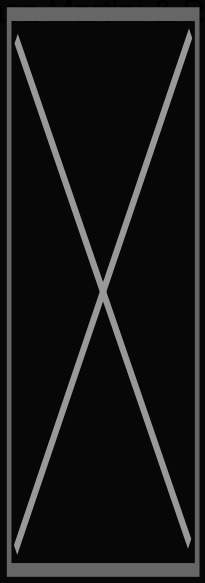

Il secondo appuntamento con “Brindisi di fine anno con…”, la guida che MixerPlanet propone ai professionisti della ristorazione per orientarsi nella vasta offerta di champagne e spumanti che si candidano ad accompagnare il passaggio al nuovo anno, si sofferma su tre nuovi prodotti.

L’attenzione del nostro sito si indirizza in prima battuta sul Prosecco Spumante aromatico Vignal, un vino fresco, gradevole e brioso, dal sapore caratteristico. Il suo perlage è fine e persistente. La sua zona di produzione abbraccia una vasta fascia della pianura del Friuli Venezia Giulia: un ambiente di spiccata vocazione vinicola, in cui l’uva cresce forte e ricca, favorita dalla natura dei terreni e dalle felici condizioni climatiche. Il vino è ottenuto da uve provenienti dai migliori vigneti la cui selezione avviene nel rispetto di precise regole ed è frutto dell’attento lavoro di un tecnico di campagna. Addizionato di lieviti selezionati e zucchero, Prosecco Vignal viene rifermentato in autoclave a temperature controllate. Al termine della fermentazione seguono i processi di stabilizzazione e filtrazione. Il vino ottenuto è imbottigliato con moderne tecnologie. Indicato come aperitivo, Prosecco



Vignal è ottimo a tutto pasto, particolarmente con i piatti di pesce o piatti freschi e leggeri in genere.

La seconda citazione, invece, riguarda Martini & Rossi, impegnata nella produzione di spumanti fin dall'anno della sua fondazione, nel lontano 1863. Fin da allora l'azienda si inserì con autorevolezza nel mondo dell'enologia e si è distinta per la produzione di spumanti di eccellenza. Tra i più importanti, troviamo l'Asti Martini, prodotto con mosti di uve Moscato Bianco attraverso la maestria degli enologi. Emblema della qualità D.O.C.G., è il primo spumante di Ca[illegible] Rossi ed è il più venduto in Italia e nel mondo.



Infine, gettiamo uno sguardo nel cuore delle Dolomiti dove nasce Rotari. Il clima montano, la cura dei vigneti, la dedizione dei viticoltori nella selezione e raccolta manuale delle uve, danno infatti vita a spumanti freschi e fragranti, complessi e piacevoli, che riflettono le caratteristiche del territorio. Il Metodo Classico, la sua storia e il lungo affinamento sui lieviti conferiscono poi a Rotari caratteristiche uniche e irripetibili. Tutti gli spumanti Rotari sono caratterizzati da uno stile

inconfondibile: freschi, fragranti ed eleganti, sono compagni ideali per la cucina italiana e internazionale. Prodotto solo con uve selezionate e vendemmiate a mano dei propri vigneti nelle zone collinari più vocate del Trentino, Rotari Cuvée 28 deve il nome al suo lungo affinamento sui lieviti, che gli conferisce un carattere deciso ma elegante, fresco e persistente.