comunicazione

VOGUE

PRESS OFFICE

21/36

Rafael Valpolicella Tommasi

Rafaèl è il Valpolicella Classico Superiore della famiglia Tommasi. Un vino "memorabile", nella sua accezione letterale: Rafaèl è degno di essere ricordato perché si lega a doppio filo alla famiglia Tommasi e infatti deve il suo nome all'omonimo vigneto, nella Valpolicella Classica, dove 130 anni fa è iniziata la storia dell'azienda. Al colore si presenta rubino brillante, al palato è sottile e vellutato, e conquista per la gustosa e persistente freschezza del frutto che lo rende scorrevole, leggero e di elegante carattere.

26/36

Mario Primo Piccini 1882

Mario Primo di Piccini 1882 è un Chianti che non ha paura di essere diverso. Un rosso da bere fresco, ideale per l'estate e, grazie all'incredibile bevibilità, è un'ottima alternativa ai vini bianchi che solitamente si degustano in questo periodo. Un vino dedicato a Mario Piccini, detto Primo, nonno dell'amministratore delegato che oggi guida l'azienda: un vino che la famiglia Piccini definisce "trasgressivo". Mario Primo non teme le temperature e anzi è perfetto se bevuto intorno ai 12-14°C, ma per chi volesse usare Piccini 1882 consiglia di mettere la bottiglia in una glacette con ghiaccio per qualche minuto, perché anche a 8°C questo vino porta il consumatore a piacevolissime sensazioni.

30/36

Rosso di Montalcino Franco Pacenti

Un calice di Rosso di Montalcino 2018 di Franco Pacenti servito fresco è la ciliegina sulla torta che rende una sera d'estate, in mezzo alla natura, tra amici, un momento unico e incomparabile. Il Rosso di Montalcino è un 100% Sangiovese, un vino noto per la sua piacevolezza e nobiltà d'anima. Dal color rosso rubino intenso, al naso risulta elegante, floreale con note speziate. Al palato ha una buona struttura, bevibilità e piacevolezza con corpo aromatico ed equilibrato.