

CARPET

Attualità, trend, gossip

8 vini da bere per festeggiare Natale e Capodanno

Di *Monica Viani* (<https://www.famelici.it/autori/monica-viani/>) - 9 dicembre 2018



(<https://www.famelici.it/carpet/8-vini-bere-festeggiare-natale-capodanno/>)
<http://www.facebook.com/sharer.php?u=https://www.famelici.it/carpet/8-vini-bere-festeggiare-natale-capodanno/>
<http://twitter.com/share?url=https://www.famelici.it/carpet/8-vini-bere-festeggiare-natale-capodanno/&text=8+vini+da+bere+per+festeggiare+Natale+e+Capodanno+>

8 vini da bere per festeggiare **Natale** e **Capodanno** senza dimenticare la **Befana**! Una guida ragionata di vini - assaggiati – che si fanno notare per l'eccellenza.

Wine lovers, gourmet, edonisti ed epicurei questo è il post giusto per voi. Se siete alla caccia del regalo indimenticabile per amici o parenti esigenti, o più semplicemente volete festeggiare le feste con ottimi vini, ecco qualche suggerimento da chi da settembre ha visitato diverse cantine in Veneto, (<https://www.famelici.it/travel/scoprire-il-veneto/>) con un'incursione in Friuli (<https://www.famelici.it/travel/udine-la-citta-segreta-del-friuli/>). Dal tai, alla valpolicella, passando dal raboso fino allo spumante.

8 vini da bere per festeggiare Natale e Capodanno senza dimenticare la Befana!

Giannitessari: la grande firma di Durello Spumante Classico

Se siete appassionati di spumanti provate: **Lessini Durello Metodo Classico Doc 60 mesi**. La storia dei Monti Lessini è intrecciata a quella del suo vitigno, la **Durella**. Un vitigno antichissimo, le cui origini risalgono all'epoca preistorica.

Uno spumante vigoroso, fresco e vivace ma nello stesso tempo assai elegante che nasce da una vite rustica che produce uve dorate la cui caratteristica principale è un tipico sapore acidulo e una buccia spessa, ricca di tannini. La sua potenzialità di sviluppo e affinamento è oggi riconosciuta dal mondo enologico. Un vino come il **Durello** si presta perfettamente al processo di spumantizzazione con Metodo Classico. www.giannitessari.wine (<http://www.giannitessari.wine>)

