

CUCINA ITALIANA

Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione

VINO E DINTORNI

di Paolo Bacarelli

IN VETRINA



DA GUSTARE

● Gli Champagne Albert Le Brun Cuvée Vieille France: Brut, Millesimé 1998 e Rosé, quest'ultimo abbinabile anche ai dessert. Oltre che per la freschezza e la finezza dei suoi vini, la maison si distingue per la forma delle bottiglie, studiata affinché il *rémuage* (rotazione delle bottiglie) sia svolto manualmente e non, come oggi spesso accade, meccanicamente.



Di
gio
me
De
dis
le
fre
gu
Vi
Ma

A
La
ca