

# Cotto e mangiato

agosto 2014 - pagina 47

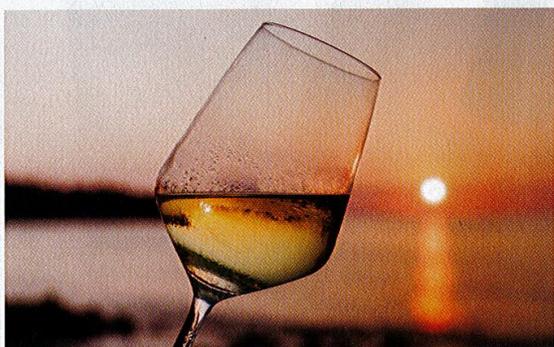


Saper Bere

## Al tramonto i calici si tingono di bianco e rosa

Bevuti ben freddi, sono i vini che spopolano in estate, trionfando al momento dell'aperitivo o a cena, abbinati ai piatti di pesce. Ecco la nostra selezione

**A**gosto è il mese che più onora il momento dell'aperitivo-cena, quando davanti a un bicchiere fresco al punto giusto, si piluccano diversi assaggi, spesse volte a base di pesce. Ecco allora una carrellata di proposte di vini bianchi fermi e di rosati, questi ultimi spesso dotati di bollicine, per le occasioni più eleganti, quando stappare una bottiglia è d'obbligo. E, per gli amanti dei cocktail, una novità a base di anguria e cachaça. E per i dopocena, perché non provare un vino passito? Ecco due etichette, tutte da assaporare. <>



**Mina Astoria**  
Colli di Conegliano Docg:  
**una bottiglia lieve e profumata.**

*Color giallo paglierino brillante, ha aromi di frutta fresca che al palato si trasformano in sapore asciutto e fresco. Da 8,90 euro.*  
[www.astoria.it](http://www.astoria.it)