

VANITY FAIR

Vanity Living

Con la bici, la coppia perfetta

Pedalare tra le vigne, con vedute di castelli e di montagne, profumi e colori d'estate: un'esperienza enoturistica che il **Consorzio Vini Alto Adige** ha reso possibile con il progetto *Wine&Bike Alto Adige Collection*: otto tour tematici che coinvolgono oltre 100 cantine, con degustazioni, esperienze tra i vigneti e percorsi lungo una rete di piste ciclabili che attraversa tutta la regione. Si va alla scoperta del Pinot Bianco, del Gewürztraminer e del Pinot Nero lungo la Strada del Vino, della Valle Isarco, della Val Venosta e delle cantine più prestigiose tra Bolzano e Merano. Gli itinerari, adatti a tutti, si possono scegliere sulla app *Komoot*.



DRINK

L'ESTATE NEL BICCHIERE

Terrazze, jazz, piste ciclabili, cantine ipogee. Ma anche tour, degustazioni, festival, musica, aperitivi, dalla montagna al mare (e la nuova mixology tra agrumi e cacao)

di ANNA MAZZOTTI



Accade in Maremma

Ai piedi di Capalbio, la tenuta **Monteverro** apre la sua terrazza rinnovata, con la splendida vista dalle colline al mare, per far conoscere la Maremma attraverso la bellezza del paesaggio, il vino e la convivialità. Il primo appuntamento è il 26 giugno con la *Monteverro Jazz Session*, un aperitivo con musica jazz al tramonto, visita della cantina e degustazione (provate il rosso *Tinata* e il Vermentino). Seguono tre appuntamenti con la *Monteverro Sunset Experience*, una visita serale della tenuta con degustazione, e lo *Chardonnay Day*, il 7 agosto, dedicato a una varietà simbolo della cantina.

ALEX FILIZ/COURTESY SÜDTIROL, LEIF CARLSSON

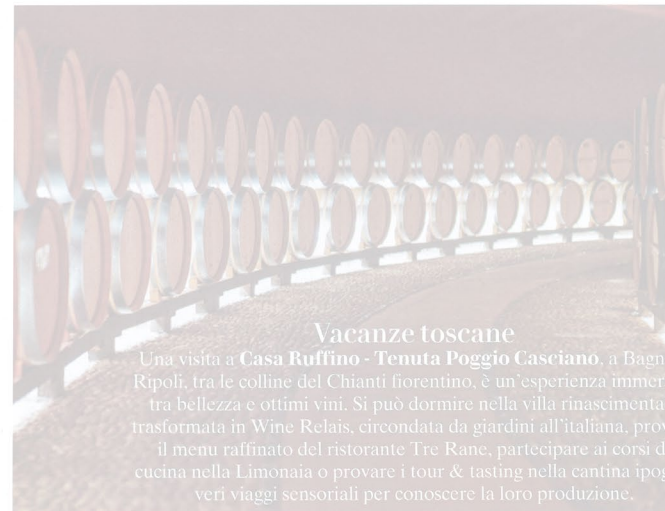
Seguire il sole

«In questo mondo, tu sei il sole che inseguì»: così l'artista Yinka Ilori racconta la collezione *Chasing the Sun* creata per **Veuve Clicquot**, che con il suo iconico giallo colore del sole, sulle etichette fin dal 1877, continua a celebrare la gioia e a ispirare la creatività degli artisti che collaborano con la maison. Nella collezione, *Sun Holder*, che ricorda una zucca, è una rivisitazione del secchiello da champagne ideato per accompagnare le cuvée *Yellow Label* e *Rosé*.



Ci vediamo a Miami

Prosegue l'impegno del **Consorzio per la tutela del Franciacorta** a consolidare il ruolo della denominazione come must dell'eccellenza italiana, sempre più amata da un pubblico internazionale. Mentre in Italia si festeggia l'estate con la *Franciacorta Versilia Week* celebrando l'incontro tra cucina, ospitalità e grandi vini italiani (fino al 5 giugno), continuano i festival itineranti di *Franciacorta nel mondo*: dopo Vienna e Lugano, appuntamento a Miami l'8 giugno e a Monaco il 29 giugno.



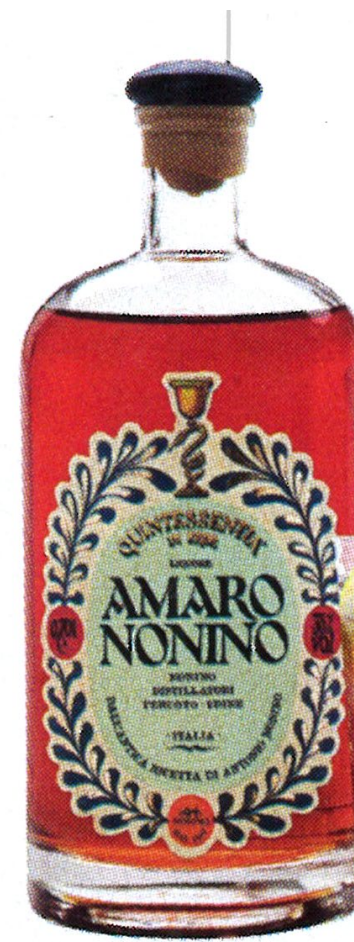
Vacanze toscane

Una visita a **Casa Ruffino - Tenuta Poggio Casciano**, a Bagno Ripoli, tra le colline del Chianti fiorentino, è un'esperienza immersa tra bellezza e ottimi vini. Si può dormire nella villa rinascimentale trasformata in *Wine Relais*, circondata da giardini all'italiana, prova il menu raffinato del ristorante *Tre Rane*, partecipare ai corsi di cucina nella Limonaia o provare i tour & tasting nella cantina ipogea: veri viaggi sensoriali per conoscere la loro produzione.



Fiori d'arancio a tutti

Dopo aver rivoluzionato la categoria del gin con un prodotto super premium infuso con petali di rosa e cetriolo, la distilleria **Hendrick's Gin** presenta *Another Hendrick's*, un gin infuso con fiori d'arancio e cacao, che offre un'esperienza di degustazione sorprendente. Anche la bottiglia cambia look: non il nero del classico *Hendrick's Original*, ma un biondo brillante, segno di una nuova identità. Provatelo in un Gin tonic, con cetriolo e scorza di arancia.



acqua tonica, ghiaccio e lime.
Semplice e irresistibile.

DA MIXOLOGY

Creato da un'antica ricetta della nota famiglia produttrice di grappa, **Amaro Nonino Quintessentia**, acquavite d'uva invecchiata in barrique, si sorseggia pure nei cocktail.



sambuco. Da provare nel cocktail *Solar Sipper*, con gin, anacardio, verbeno, basilico, melo verde e yuzu.

6. FRESCA ELEGANZA

È il frutto di due anni d'attesa: *Pinot Nero Metodo Classico Extra Brut 20 mesi di Ponte 1948*, spumante fresco e armonioso, dalle delicate note fruttate, ideale per una cena.

1. GUSTO BRITANNICO

Profumo di ginepro, coriandolo, angelica e liquirizia: *Tanqueray London Dry Gin*, perfetto da degustare con acqua tonica, ghiaccio e lime. Semplice e irresistibile.



DA MIXOLOGY
Creato da un'antica ricetta della nota famiglia produttrice di grappa, **Amaro Nonino Quintessentia**, acquavite d'uva invecchiata in barrique, si sorseggia pure nei cocktail.