



10 MILIONI
- di clienti -
HANNO GIÀ SCELTO ALL INCLUSIVE



CN Food Network

ANTIPASTI
Frittata di porri e spinaci

PRIMI
Strangolapreti

DOLCI E DESSERT
Torta di pane

ANTIPASTI
Pane scuro

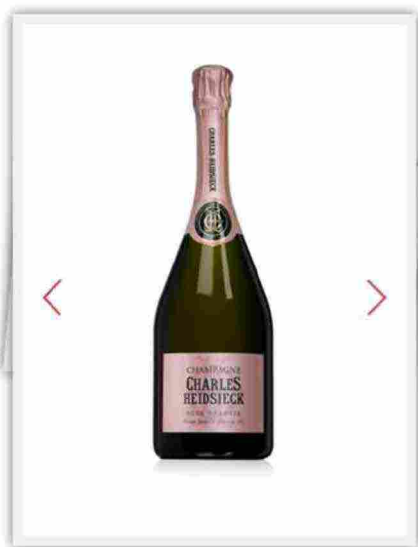
[VANITYFOOD / VINI] 10.02.2016

Per San Valentino champagne, vino o birra?

Vino rosso per una passione travolgente, spumante o champagne rosé per far felice lei, birre per gli innamorati più easy e alternativi. E un suggerimento per una serata vegana



di Anna Mazzotti



4/16 4) IL DANDY: CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK ROSÉ RÉSERVE

Un rosé per brindare all'amore, senza tempo ed elegante come il suo fondatore Charles Heidsieck, gentleman e dandy. Un vino equilibrato, profondo, con sentori fruttati di fragoline di bosco e cedro, che vanno intensificandosi in note di tabacco e spezie delicate per un finale che ricorda la vaniglia e l'aroma della marmellata. Ideale con coquillage, pesce e carni bianche.

Nuova Touran
Da € 229 al mese, tan 3,99% - taeg 5,30% con estensione di garanzia in omaggio.



di Mario Manca

MasterChef 5, Lucia: «Avevano paura di me»



di Fabiana Sabi

Mousse di cioccolato: la ricette di Ernst Knam per San Valentino



di Fabiana Sabi

Frutte e verdura? Te la porta a casa Amazon (in un'ora)

La scelta del vino per brindare a una serata speciale va fatta con cura, cercando di andare incontro ai gusti della persona amata. Per gli appassionati delle bollicine ci sono champagne dedicati alla festa degli innamorati: le bottiglie speciali fanno felice lei, più attenta ai dettagli, e un «lui» raffinato, predisposto alla conversazione, che vuole pregustarsi la serata amorosa con una cena tranquilla e di classe.

DA FOOD

di Anna Mazzotti



I tatuaggi degli chef: cuori, coltelli e tanta verdura



di Redazione Food

Il Mars con la plastica: ritirate le barrette

Chi invece sceglie di festeggiare con un **bianco fermo** ha un temperamento tranquillo, gentile, vuole trascorrere una sera piacevole senza troppe sperimentazioni, puntando dritto alla qualità, senza tentare di stupire con effetti speciali.

LEGGI ANCHE

San Valentino: cena afrodisiaca per due

La scelta di un **vino rosso** renderà felice soprattutto un uomo sicuro, glamour, ma che a tavola (e di conseguenza anche nel «dopo-tavola») vuole andare sul sicuro, gustarsi a pieno piatti di sostanza e vini corposi, rotondi e setosi. Un rosso di qualità lo asseconda e li rassicura.

E perché non fare **un brindisi con la birra**, se si preferisce il malto all'uva? La birra è molto amata dai giovani, da persone dinamiche, socievoli, che spesso scelgono cene e situazioni informali. Ma non solo: da tempo sono sempre più numerosi gli appassionati di birra che si dedicano a raffinati accostamenti con il cibo, perché nelle sue numerose varianti può essere abbinata a ogni piatto. Non solo pizza, dunque, ma carne, pesce, frittture, il difficile carciofo e l'ancor più difficile cioccolato (Nella gallery fotografica alcuni suggerimenti).

(foto in alto di Corbis)

LEGGI ANCHE

È l'uomo per te? Guarda che vino beve



16 foto

SFOGLIA LA GALLERY

cosa bere a san valentino



di redazione food

Il tonno migliore secondo Greenpeace

Nuova Polo Tech&Sound Pack
Da € 149 al mese, tan 3,99% - taeg 6,38%
con estensione di garanzia in omaggio.



► Scopri la promo



VEDI ANCHE



di Laura Scafati

Miu Miu, il profumo per San Valentino



di Laura Scafati

Giorgio Armani Parfums, le proposte per San Valentino 2016



di Laura Scafati

San Valentino, 100 e più idee regalo per lei

VANITY PROMOTION



ZOOLANDER 2

