

Italiani o francesi? Ecco i vini per la Festa della Donna

Delicati, dal sapore fruttato, da bere da soli o come base per deliziosi cocktail. Si avvicina la **Festa della Donna** e, anche se non si potrà festeggiarla come gli altri anni, a causa dell'emergenza Covid, si può sempre dire di sì a un buon vino, come aperitivo o per un brindisi con il proprio partner.



Per questa, e altre occasioni speciali, si può scegliere **un vino italiano**, con una storia di tradizione e innovazione al tempo stesso: il **Prosecco**. Andiamo allora in Veneto, dove le **Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene** sono state dichiarate dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.



Tra le tante aziende che hanno contribuito a fare conoscere il Prosecco nel mondo, tanto da fare concorrenza al celebre Champagne, c'è l'azienda **Enoitalia**, nata nel 1986, tra i maggiori player del vino italiano nel mondo e al 2° posto fra i produttori di Prosecco DOC in Italia e tra i principali produttori della DOC Pinot Grigio delle Venezie. I prestigiosi vini vengono prodotti nelle due winery di **Calmasino di Bardolino**, nel veronese, e a **Montebello Vicentino (VI)**.



In occasione della Festa della Donna, l'azienda propone un regalo davvero speciale: un **box degustazione "per lei"** al prezzo speciale di € 36,50 con una selezione di 6 bottiglie pensate apposta per il gusto delle donne dagli enologi di Enowinery: dal **Prosecco DOC Rosé** al **Prosecco DOC** nell'elegante bottiglia diamantata di VOGA Italia, fino al **Lugana DOC Aristocratico**. Non possono poi mancare il **Pinot Grigio delle Venezie DOC**, e il **Moscato Spumante** nelle splendide bottiglie blu e femminili con **Gemma di Luna**. E, per finire, un rosso seducente come **Lignum Vitis Frappato Shiraz**.



INFO: www.enowinery.it (anche shopping online)

Per chi ama gli aperitivi “alla francese”

Un altro grande territorio famoso per la produzione di vini è la Francia. Un vino francese si distingue per il suo gusto corposo e inconfondibile, strettamente legato alla zona di produzione.



Tra le più famose c'è la zona di **Bordeaux**, nel sud del paese. Qui, nel 1872, a **Podensac**, un pittoresco villaggio dove il tempo sembra essersi fermato, è nata la **Maison LILLET**, specializzata nella produzione di vini pregiati e liquori. Dalla combinazione tra vini francesi attentamente selezionati e liquori di frutta, nel 1887 nasce l'aperitivo **Kina LILLET**, da subito apprezzato in tutta la Francia e anche oltreoceano. Al punto da diventare l'aperitivo più alla moda nei bar di **New York**, anche grazie ai manifesti pubblicitari creativi e moderni dell'artista francese Robert Wolff.



Tra gli amanti celebri di LILLET ci sono lo scrittore Ian Fleming, “papà” di James Bond, che nel romanzo *Casino Royale* fa ordinare alla celebre spia il suo cocktail preferito, il **Vesper**, con Kina LILLET. Appassionata del marchio anche **Wallis Simpson**, duchessa di Windsor, che negli anni Cinquanta lo introduce dell’alta società e, in particolare in hotel di lusso come il George V e il Ritz.



Nel **1962**, durante il boom economico, la maison decide di proporre al pubblico un prodotto nuovo, dal gusto più corposo, rivolto in particolare agli estimatori di vini rossi, il **LILLET Rouge**. Nel **2011**, dopo quasi cinquant'anni, nasce il **LILLET Rosé**, dal sapore fresco, vivace e fruttato, pensato per le donne e le giovani generazioni. Ora, la maison è orgogliosa di portare LILLET anche in **Italia**, in occasione della Festa della donna.



Tre varianti per un aperitivo à la française

Gli aperitivi LILLET sono caratterizzati da una raffinata combinazione di vini francesi e liquori di frutta, con una **bassa gradazione alcolica** (17% puro o 5,7% in un **long drink**) e con un basso contenuto calorico. Inoltre sono privi di aromi e coloranti artificiali.



Si può scegliere per esempio il **LILLET Blanc**, dal colore dorato, dall'aroma floreale e dal gusto nato dal mix di arancia candita, miele, resina e frutta esotica. Si può assaporare in un long drink con acqua tonica, guarnito con ghiaccio, cetriolo, fragole e menta fresca, da servire a una temperatura di 6-8°C.



Il LILLET Rouge, invece, ha un colore rosso rubino nato dalla combinazione di vino rosso e frutti rossi. Ha un gusto corposo, dato da un mix di arance fresche, frutti di bosco, spezie e vaniglia. Si può gustare in un long drink con tonica, ghiaccio e una fetta di arancia. Servito a una temperatura di 6-8°C.



Il **LILLET Rosé**, invece, ha un colore rosa brillante e un aroma delicato di frutti rossi, fiori d'arancio e pompelmo, a cui viene aggiunta una goccia di LILLET Rouge. Da gustare anche in un long drink con tonica, ghiaccio e una fetta di lime.



Gli aperitivi LILLET si trovano sulle principali piattaforme di e-commerce al costo di **€ 18,90 a bottiglia**. Che scegliate italiano o francese, buona Festa della Donna!



INFO: www.lillet.com