

Continuiamo con gli abbinamenti ricercati e raffinati.....

Cognac & cacao!!

Ecco un'idea regalo per i fan del cioccolato. Chocolate de Domaine e' una collezione composta da 6 tavolette di cacao selezionate e lavorate nello stesso anno del raccolto. www.valrhona-gift.com
Cioccolato da gustare con Hennessy Fine de Cognac, dal gusto delicato e aromi sottili di fiori d'arancio, limone e miele. Hennessy e' il frutto della miscelazione di varie acquaviti invecchiate da 4 a 10 anni in botti di quercia rossa (40 gradi alc). www.moethennessy.it

Abbinamento inconsueto....whisky e pate'

Glenmorangie single malt Nectar D'Or dal color miele che dopo un minimo di 10 anni in botti di bourbon viene ulteriormente fatto maturare in barrique di Sauternes selezionate a mano. Un distillato ricco con una gradazione alcolica di 46 gradi che si distingue per note di gusto agrumate corpose e dense. Il retrogusto e' languido e dolce con note di limone. www.moethennessy.it
Da gustare lentamente con foie gras e tartufo: da proporre come antipasto su caldi crostini di pane. Si consiglia di levarlo dal frigo 15 minuti prima di servirlo su toast caldi o pane integrale. www.selecaspa.it

Dolce... amaro...piccante....

Rum preferito da Hemingway per la preparazione del gran cuba libre: Matusalem Gran Reserve 15 anni si presenta un colore rosso chiaro e brillante con note ambrate (40 gradi alc.). Tra i vari profumi spiccano la prugna matura e la vaniglia. www.velier.it
L'intensita' del **cioccolato fondente** (50% cacao) con una vivace nota piccante: Excellence **Peperoncino** e' la proposta dei Maitre Chocolatier Lindt per gli amanti degli accostamenti particolari. www.lindt.it

Moscato& cacao aromatico

L'acquavite d'uva moscato 'Orodimosto' distillato fresco e morbido dal colore cristallino (38 gradi alc) e profumo floreale e gesto vellutato www.mionetto.com e 2 tavolette di cioccolato fondente Brut Cuorenero (100 gr cad.). La prima tavoletta con lacrime di menta piperita, l'altra con granuli di polline d'api alimento proteico energizzante ed eccellente ricostituente per mente e corpo. www.sugarcompany.net

Per aperitivo.....**prosecco e salmone!!!**

Prosecco Valdo (n.10) metodo classico dagli aromi eleganti e raffinatissimi: la tipicita' dell'uva rimane in primo piano, ma le bollicine sono ancor piu' fini e dal gusto di alta classe. www.valdo.com da abbinarsi con uova di salmone provenienti dall'Oceano Pacifico, ottime su canape' imburrate o su fettine di patate lessate guarnite con panna acida o burro. www.deligusti.com

E ora un abbinamento natalizio....mancano solo 2 mesi!!!

Il **rosolio** di Bocca di Rosa della distilleria Bottega sviluppa 30 gradi alcolici e si caratterizza per un delicato profumo di petali di rosa. E' ideale per essere proposto come after dinner: va servito freddo (a 7/8 gradi). www.alexander.it

Condorelli....**panettone senza canditi**. Farcito con bagna ai fiori d'arancio e mandorla, ricoperto di granella di cioccolato fondente e mandorle tostate. Una ricetta esclusiva per l'azienda Condorelli. www.condorelli.it