

LIFE

THE

STYLE JOURNAL

IL MEGLIO
NELLA NATURA

Marzo/Aprile 2018, € 4.00

SPORT

Hamilton e F1
«Computer
e dieta vegana»

VIAGGI ECO

Montagna pura,
mare caldo
e lodge bio

GREEN ECONOMY

Investire
nelle Apple
del futuro



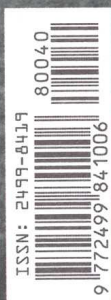
GREEN ACTOR

**Armie
Hammer**

«L'OSCAR
E I FILM CHE
MIGLIORANO
LA NOSTRA
VITA»

TECNOLOGIA

ECOSOSTENIBILE





ARRIVA LO SPUMANTE CHE CAMBIA IL GUSTO

Debutta l'Asti Secco Docg, una nuova versione dello spumante piemontese, finora conosciuto solo nelle varianti dolci, andrà a integrare la gamma di prodotti della Docg che già conta sull'Asti spumante e sul Moscato d'Asti. L'Asti Secco, che non è una bottiglia sostitutiva ma un modo di aprire l'azienda a nuovi mercati, sarà prodotto in circa 700mila bottiglie, con tecnologie ecosostenibili, che verranno commercializzate prevalentemente in Italia. Sedici le aziende pioniere nella produzione del Secco Docg, che arricchisce le due etichette (Asti spumante e Moscato d'Asti) che insieme contano una produzione di circa 85 milioni di bottiglie, commercializzate per il 90% all'estero.



IL BRUNCH È NELL'ORTO

Passeggiare per Brera e farsi coccolare dalla chef Claudio Crotti, il tutto in un'atmosfera calda e rilassata, quella dell'Orto di Brera. Dalla cucina, per il brunch, grazie a una nuova tecnologia per l'asporto, vengono sfornati manicaretti pronti a soddisfare tutti i gusti: vegetariani, carnivori e vegani. I menù variano di volta in volta ma con alcuni punti fermi: cheese cake, centrifugati, spremute e l'originale hamburger di avocado. L'Orto di Brera è un moderno negozio di frutta e verdura nel cuore del centro storico milanese, ha alle spalle quarant'anni di storia, tanta passione e la qualità che da sempre garantisce la soddisfazione del cliente. Perché essere attenti ai dettagli non è un dettaglio.