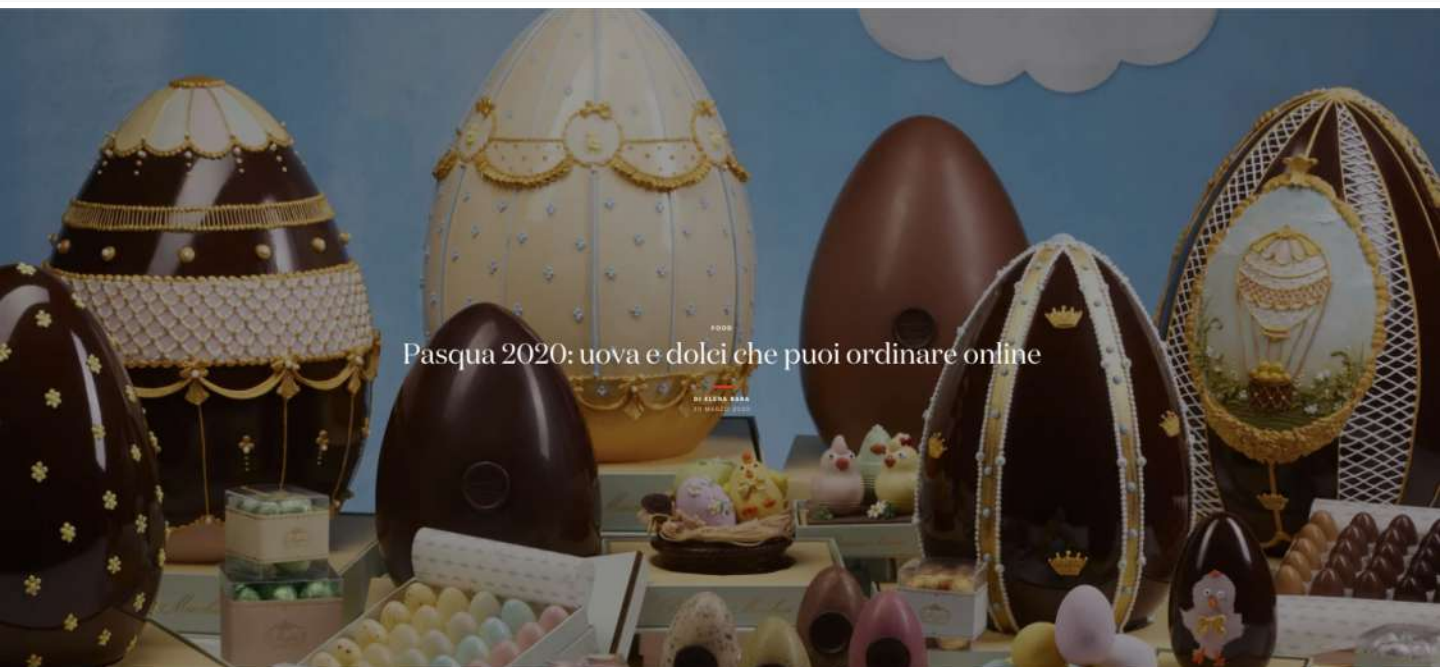




Pasqua 2020: uova e dolci che puoi ordinare online

Dalle uova di cioccolato firmate Marchesi 1824 alle colombe gourmet firmate dalla Pasticceria De Vivo fino ai dolci a pasta lievitata poveri di grassi del Maestro Pasticcere Claudio Gatti: tutte le nostre proposte per la Pasqua 2020

Una selezione gourmet con i dolci da non perdere per la Pasqua 2020

La Pasqua si avvicina, ed è bene iniziare a pensare ai dolci con cui deliziare il pranzo della domenica, come **le uova di cioccolato e le colombe**. Sono tantissime, infatti, le proposte gourmet realizzate dai grandi nomi della pasticceria italiana, con varianti inedite e sperimentazioni innovative dei **grandi classici pasquali**. Ci sono le colombe farcite di **Vincente Delicacies**, dedicate alla Sicilia e al suo pistacchio di Bronte DOP, i dolci a pasta lievitata poveri di grassi firmati da **Claudio Gatti per Pasticceria Tabiano** e le colombe della solidarietà della **Pasticceria De Vivo**, che per ogni acquisto online devolve 10 euro a favore dell'Ospedale Cotugno e dell'Ospedale Pascale di Napoli. Senza dimenticare le uova di cioccolato, dalle meravigliose creazioni di **Marchesi 1824** a quelle de **La Perla di Torino**, composte da deliziose declinazioni di cioccolato differenti. A voi la scelta.



4/35



Castiglion del Bosco

In occasione della Pasqua, Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, propone Brunello di Montalcino DOCG 2015, un vino importante per un pranzo pasquale all'insegna della solidarietà. Unito nella lotta al COVID-19, Castiglion del Bosco devolgerà parte del ricavato dalla vendita di Brunello 2015 al fondo di solidarietà istituito dalla Regione Toscana, un gesto concreto e solidale per l'Italia e un aiuto alle persone in difficoltà. Brunello di Montalcino DOCG 2015 è un vino elegante e di grande personalità, prodotto da uve di elevata qualità di un'ottima annata climatica. Si presenta con un colore rosso rubino intenso con riflessi granati e i profumi classici del Brunello sono netti e prorompenti: le note di sottobosco, frutti a bacca rossa e sentori di viola.



32 / 35



San Felice

In occasione della Pasqua San Felice, azienda storica con oltre 140 ettari di vigneto specializzato situata nel Comune di Castelnuovo Berardenga nel cuore del Chianti Classico, propone Vigorello Toscana Igt 2015 per accompagnare il pranzo in famiglia. L'etichetta, prodotta per la prima volta nel 1968, rappresenta il primo "Supertuscan" creato nella celebre regione vitivinicola, un blend unico nella sua categoria. Un "vino di vigore" (da cui il nome Vigorello) ottenuto da un uvaggio di Pugnello (un'antica uva toscana riscoperta da San Felice e aggiunta di recente alla composizione per accentuarne il carattere territoriale), Merlot, Cabernet Sauvignon e una piccola percentuale di Petit Verdot. Si distingue per il colore rubino con lievi striature granato, il profumo è quello di confettura di ribes con note che richiamano le spezie e il sottobosco. Al palato è caldo, tannico e caratterizzato da lievi sentori di vaniglia.



20/35



Petrolo

La festa di Pasqua è alle porte e Tenuta di Petrolo, storica azienda vitivinicola toscana guidata da Luca Sanjust, situata sulle propaggini a Sud-Est dei monti del Chianti, nella DOC Valdarno di Sopra, per il pranzo di Pasqua suggerisce un vino in segno di speranza e di buon auspicio per un futuro migliore: Torrione 2017 IGT Toscana Rosso, un rosso equilibrato che racconta territorialità e storia. Torrione 2017 IGT Toscana Rosso è nato con Lucia Bazzocchi Sanjust nel 1988 ed è espressione dell'evoluzione di Petrolo sempre alla ricerca estrema della qualità. Un rosso equilibrato, quintessenza della cantina, ottenuto dall'uvaggio di Sangiovese (80%) e delle varietà francesi Merlot (15%) e Cabernet Sauvignon (5%), che insieme donano grande profumo e intensità eccezionale.

© Press office



28 / 35



Planeta

Con l'augurio di trascorrere una Pasqua serena, nella speranza di una pronta rinascita dell'intera comunità, Planeta Chardonnay 2018 Sicilia Menfi DOC, espressione della natura Planeta, capace di coniugare potenza del territorio siciliano e carattere internazionale dei suoi vini. Chardonnay Sicilia Menfi DOC è ottenuta da uve 100% Chardonnay. Il colore è giallo oro, si presenta morbido al palato con una rinfrescante vena acida, cremoso e croccante. Emana i profumi della frutta gialla e del miele in equilibrio con i sapori torbati, cerealicoli e tostati.

© Press office



24 / 35



Tenuta di Arceno

In occasione della Pasqua, Tenuta di Arceno, realtà vitivinicola toscana sulle colline del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga (SI), parte di Jackson Family Wines e di proprietà di Barbara Banke e della Famiglia Jackson dal 1994, propone Valadorna IGT Toscana 2013, un vino importante ed elegante per un pranzo pasquale all'insegna di speranza e rinascita per il futuro migliore che ci aspetta. Valadorna IGT Toscana 2013 è un blend a base di uve Merlot che esalta la complessità e la ricchezza minerale del terroir da cui proviene. Il vino esalta aromi di spezie esotiche, predominando il gelsomino, il cumino e la bacca di vaniglia. Il palato trova tannini morbidi e di grande lunghezza, accompagnati da una fresca acidità.

© Press office



36/36



Scacciadiavoli

In occasione della Pasqua, l'azienda Scacciadiavoli di Pambuffetti, una delle realtà vitivinicole più antiche e rappresentative del territorio umbro, per un pranzo in famiglia propone il Montefalco Sagrantino DOCG 2015. Prodotto dalle uve dall'autoctono vitigno Sagrantino, la cui coltivazione risale ai primi frati francescani che ne utilizzavano il vino per celebrare i "sacramenti" (da cui il nome - dal latino, sacer) e le festività religiose, è la massima espressione della storia secolare dell'azienda Scacciadiavoli. Montefalco Sagrantino DOCG 2015 è un rosso 100% Sagrantino. Sin da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, se ne apprezza la raffinatezza, ma dopo qualche anno, le note balsamiche emergono, i tannini si ammorbidiscono donando un aroma variegato e una struttura piena e complessa.