Da Toronto ad Amalfi, viaggio d’eccellenza per i vini Santa Margherita

grissini-restaurant-hk-a86b6a10

Lo stile italiano dei vini di Santa Margherita Gruppo Vinicolo conquista luoghi speciali, magnetici nella loro unicità, dove è possibile condividere il gusto del bello in tutti i momenti conviviali, a pranzo come a cena o nell’intramontabile rito dell’aperitivo.

Il viaggio dei vini di Santa Margherita parte dalla cima del CN Tower Restaurant di Toronto, dove nella cantina “più alta del mondo”, con i suoi 351 metri di altezza, fino alla variopinta terrazza del Bucket List Restaurant sulla suggestiva Bondi Beach di Sydney, il Pinot Grigio Santa Margherita seduce con la sua sapidità e freschezza i palati più raffinati stimolando abbinamenti provocatori con le cucine locali.

Da Toronto ad Hong Kong, metropoli dall’indescrivibile fascino, dove tradizione e modernità convivono. Qui al Grissini Restaurant del Grand Hyatt, con la vista mozzafiato sul Victoria Harbour, il Chianti Classico Riserva Lamole di Lamole e il Moscato Rosa Kettmeir sanno animare, solleticare e sollecitare come pochi le creazioni dello chef stellato Alessandro Cozzolino.

Kettmeir_PaesaggioDalle grandi metropoli alle Dolomiti, nel cuore della conca ampezzana, luogo dove il ritmo della natura detta in modo ispirato e complice la cadenza delle attività umane e lo stile della cucina. Al Brite di Larieto, la qualità delle materie prime provenienti dai pascoli e dai boschi e la profondità di sorprendenti sapori reclamano ora la freschezza aromatica delle bollicine Kettmeir ora la selvatica fierezza di un Refosco Impronta del Fondatore.

E il mare? Non resta che tuffarsi nelle acque proprio di fronte al suggestivo e pittoresco porticciolo di Amalfi, che da sempre ha intrecciato la sua storia con il mare e la pesca. Qui si affaccia il ristorante Lido Azzurro, il luogo ideale in cui degustare i vini Santa Margherita.

Momenti e stili di vita che si ritrovano in altri locali top in Italia e nel mondo, dove Santa Margherita Gruppo Vinicolo sa esprimere al meglio con i profili sensoriali dei propri vini un life style tutto italiano.