

DICEMBRE '22 - GENNAIO '23

EDIZIONE ITALIANA

marie claire

Maison

MILANO
LOS ANGELES
PALERMO
DIMORE
ICONE DI
STILE

Benvenuti a casa
HAPPY 2023

UNO SGUARDO AL DESIGN CHE DEFINISCE
I NUOVI PARAMETRI DEL LUSSO

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA - ANNO 20/21 - MENSILE N. 12/1 - DICEMBRE 2022/GENNAIO 2023





1. La vino cantina di **Signature Kitchen Suite** unisce performance, design e tecnologia connettendosi al Wi-Fi **2.** Borsa a mano a forma di secchiello per champagne in nappa laminata argento, **Moschino** **3.** Caviale Oscietra Classic di **Ars Italica**, da molti considerato la qualità più raffinata **4.** Coppa per champagne in vetro opaco e smalto, disegnata nel 1912 da Josef Hoffmann, **Lobmeyr** **5.** Cherry è la scultura in ceramica di **Adriani & Rossi** dai vivaci effetti decorativi. **6.** Magnum Vintage 2002, l'edizione limitata di **Veuve Clicquot** per brindare (anche) al 250° anniversario della Maison **7.** Candelabro geometrico in vetro di **Casariello**, realizzato a Venezia.



Champagne

PER BRINDARE AGLI INCONTRI

In alto i calici: il brindisi è il gesto delle Feste per eccellenza. Al rintocco dell'ultima mezzanotte dell'anno o per augurarsi Buon Natale, merita una bottiglia preziosa, all'altezza dell'occasione. Fredda, ma non freddissima (8-10°C) e scegliendo il giusto calice. Parola di Walter Meccia, Head Sommelier del ristorante stellato Il Palagio del Four Seasons di Firenze, Krug Ambassade - e miglior sommelier dell'anno per Food and Travel Italia.



LA MADIA SCULPT DI **DE CASTELLI** DISEGNATA DA FRANCESCO FORCELLINI È REALIZZATA IN OTTONE. LA LOUNGE CHAIR SILHOUETTE DELLO STUDIO GENSLER PER **TURRI** È IN TECNOPOLIMERO ABBINATO ALLA MORBIDA IMBOTTITURA.



CHIEDI ALL'ESPERTO

Che bottiglia scegliere? Per le Feste, direi di pensare in grande. Lo champagne aumenta esponenzialmente i suoi sentori nei grandi formati. Quindi, una magnum o un formato da 3 litri.

Flûte o no? Più che forma direi la finezza. Un cristallo fine, delicato, aiuta ad apprezzare le bollicine fini ed eleganti. Un vetro spartano e generoso, portato alla bocca non permette di apprezzare un grande vino. Ma questo vale sempre: vino elegante, bicchiere elegante.

Aperitivo o a tutto pasto? Le cuvée importanti meritano di essere soliste, meglio godersene fuori dai pasti per apprezzarle ancora meglio senza l'influenza del cibo. Soprattutto durante le festività, come pre cena o per il brindisi.

Nessun abbinamento? Una selezione musicale per accompagnare il momento. Ci sono anche le playlist suggerite da alcune Maison. L'importante è circondarsi di bellezza.



TOCO ESOTICO CON IL PORTAPOSATE MELISSA DI **MARIO LUCA GIUSTI**, IN DUE COLORAZIONI, ORO E ROSSO.



LIBELLULE, FOGLIE O FARFALLE IMPREZIOSISCONO LE CIOTOLE IN CRISTALLO DELLA COLLEZIONE FRUTTETI DI **OPINION CIATTI**.