

le CASSE DI RISPARMIO  
le BANCHE DEL MONTE



al tuo servizio dove vivi e lavori

# stamparomana



ANNO XIX - NUMERO 12 - DICEMBRE 1980

SPEDIZIONE POSTALE GRUPPO III/70

## Azienda Agricola Cà del Bosco

FRANCIACORTA PINOT  
doc - v.s.q.p.r.d.

Il più celebre spumante italiano si ottiene  
da uve pinot chardonnay e pinot noir,  
applicando rigorosamente  
le tecniche del metodo champenois.

La bottiglia è messa in vendita dopo un periodo  
di invecchiamento di circa 3 anni, pronta da stappare;  
non migliorerà quindi se la si terrà a lungo in cantina.

Può mantenere le sue qualità  
per altri 2 anni purché sia tenuta in luogo fresco  
e buio, in posizione orizzontale.

Va servito tra i 6° e gli 8°. Per ottenere  
questa temperatura, si consiglia di mettere  
la bottiglia in un secchiello, riempito d'acqua e ghiaccio,  
per circa 20'.

Non mettere mai la bottiglia nel freezer:  
il freddo improvviso ed eccessivo la "ucciderebbe".

Per stappare, inclinare leggermente la bottiglia;  
tenere saldamente il tappo a fungo,  
precedentemente liberato dalla gabbietta,  
imprimendo un movimento rotatorio alla bottiglia.

Così facendo il tappo uscirà agevolmente.

Cercare di far uscire il gas  
dolcemente, evitando il fatidico botto.

Versare una piccola quantità in ogni bicchiere,  
prima di provvedere  
al riempimento per 2/3.

Utilizzare dei bicchieri slanciati, eleganti,  
quali i flûtes tradizionali o,  
meglio ancora, il tulipano.

Il FRANCIACORTA PINOT CA' DEL BOSCO  
si beve in qualsiasi ora

e in ogni momento della giornata: come aperitivo,  
a tuttopasto, per concludere un affare,  
per celebrare una nascita, un matrimonio, per consacrare  
un successo,

e... per festeggiare sé stessi  
e gli altri senza un motivo particolare.

