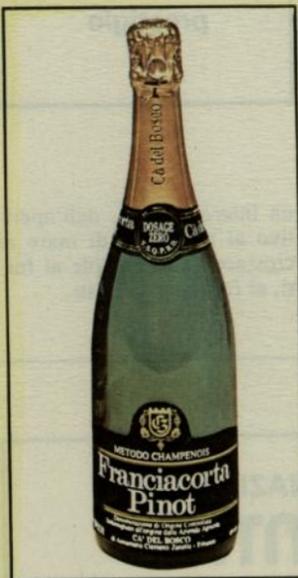


TUTTI AL BAR

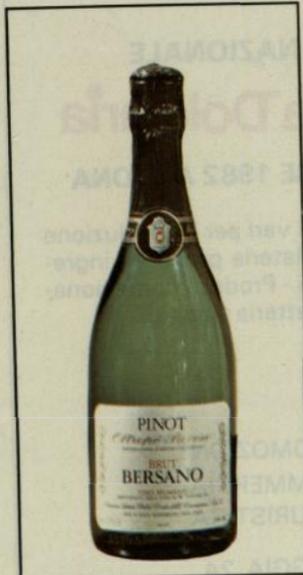
N. 29/82 - Rivista mensile d'informazione per il gestore del bar e per i suoi clienti - anno 5° - N. 29 (genn.-febb.) 1982 - sped. abb. post. gr. III/70 - L. 2.000

**ancora
spumante**



Il Franciacorta Pinot può mantenere le proprie qualità per altri due anni, purché sia tenuto in luogo fresco e buio, in posizione orizzontale. Va servito tra i sei e gli otto gradi.

☆



L'Azienda Bersano Antico Poderte Conti della Cremona SpA produce il Pinot Spu-

mante Brut Doc e l'Asti Spumante Doc.

Il Pinot Spumante Brut è uno spumante secco, ed è ottenuto con uve del vitigno Pinot dei vigneti di certe terre magre dell'Oltre Po Pavese. Adatto ad essere gustato a fine pasto, va servito molto freddo.

L'Asti Spumante è prodotto con le migliori uve Moscato, severamente scelte. Moderatamente alcolico, morbido, sapido, di profumo fruttato, porta nel calice l'aroma gioioso dell'uva Moscato, dalla quale proviene. È particolarmente dissetante, e adatto ad accompagnare i dolci e la frutta. Va servito molto freddo.

☆



La Cantina Sociale di Canelli produce un Asti Spumante Doc.

L'Asti Spumante è il più caratteristico spumante italiano.

Esso ha la sua gradevolezza nel profumo aromatico inconfondibile e nell'armonia gustativa del dolce legato al giusto tenore di alcol e di acidità, con una gradazione complessiva di 12 gradi.

È molto indicato per dessert, frutta e dolci, e va servito ad una temperatura di 6-8 gradi. Viene anche prodotto un "Moscato d'Asti spumante".

☆

L'Azienda Col Sandago di Pieve di Solgo (TV) produce un Prosecco Spumante Doc ed uno Spumante Brut. Il Prosecco Spumante ha un colore giallo paglierino carico, ed un profumo caratteri-



stico, esaltato dalla fermentazione naturale.

Il sapore è fruttato.

È il vino da fine pasto e fuori pasto, e va servito freddo, a circa 8 gradi di temperatura. Lo Spumante Brut ha un colore paglierino tenue, e un delicato profumo di lievito.

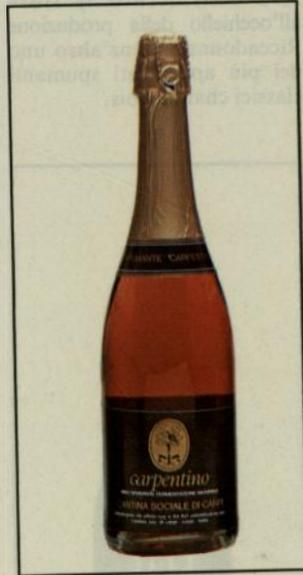
Il sapore è secco, leggermente acidulo.

Il tenore alcolico è di 13 gradi.

Si tratta di un vino adatto ad essere servito come aperitivo, o per pranzi raffinati.

Va degustato freddo, a circa 6 gradi di temperatura.

☆



L'Azienda Cantine Sociali di Carpi (Modena) produce il vino Carpentino.

Il Carpentino nasce da uve Lambrusco, coltivate nel comune di Carpi e vinificate in rosa.

Il colore di questo vino è ce-

rasuolo pallido, ed il profumo fresco e assai gradevole.

Ha un sapore secco, con spuma rapida e perlage persistente.

È indicato per accompagnare l'intero pasto.

Il Carpentino è stato prodotto per la prima volta nel 1978, per festeggiare il 75° anno di attività delle Cantine Sociali di Carpi.

☆



L'Azienda Cantine Giacomo Montesor di Verona produce il Bianco di Custoza.

Si tratta di un vino prodotto nei territori appartenenti ai comuni di Castelnuovo del Garda, utilizzando uve Garganego, Trebbianello, Bianca Fernando.

Il profumo di questo vino è molto delicato e caratteristico, ed il sapore fresco e fragrante.

Va servito freddo, alla temperatura di circa 6 gradi, stappando la bottiglia al momento della degustazione.

La produzione di questo vino è limitata: nel 1979 sono state ad esempio confezionate esclusivamente 12.500 bottiglie.

☆

L'Azienda Oreste Lini e figli di Correggio (RE) produce un Brut Gran Spumante Naturale, realizzato con le uve Lambrusco Salamino e Lambrusco di Sorbara, vinificate in bianco.

La zona di produzione è quella dei comuni di Correggio, Campagnole e Rio Saliceto, terre di antica tradizione gastronomica.

Il colore di questo vino è bianco trasparente e brillan-