

Si fa presto a dire spumante.....

Se di qualità, non può essere prodotto con tutto e dappertutto • Oltre alla corretta tecnica enologica, occorre un adatto ecosistema viticolo, cioè vitigni, clima e terreno



Il cantiniere di una notissima Casa spumantistica italiana, André Dubois, procedere all'operazione di controllo delle fecce, col metodo classico

Bollicine per le feste

Caratteristiche e prezzi degli spumanti

Per indicare il metodo di spumantizzazione abbiamo semplificato usando le definizioni: Classico = metodo champenois, ossia rifermentazione in bottiglia; Charmat = fermentazione o rifermentazione in grandi recipienti (autoclavi). Abbiamo altresì dato, ove necessarie, altre caratteristiche (cuvée close, Schanderl lungo, Crémant, Dosage Zero, ecc.) per ulteriore precisazione • Per ogni Casa abbiamo esaminato in tabella un massimo di due prodotti; gli eventuali altri sono indicati sotto il nome del produttore, col prezzo • Le aziende contrassegnate con asterisco sono aderenti all'Istituto Spumante Classico Italiano.

Produttore	Prodotto	Sapore o tipo	Colore	Uve	Metodo	Abbinamenti	Prezzo di listino
Ca' del Bosco (BS) <i>(Franciacorta Pinot Crémant L. 16.800; Rosé Brut L. 14.200)</i>	Franciacorta Pinot Ca' del Bosco Brut	secco	bianco paglierino riflessi verdognoli	Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero	classico	aperitivo tutto pasto	13.200
	Franciacorta Pinot Ca' del Bosco dosage zero	secco	bianco paglierino riflessi verdognoli	Chardonnay Pinot Bianco Pinot Nero	classico	aperitivo, tutto pasto, crostacei	13.200

Vino novello
 Cà del Bosco, Erbusco (BS)

Ca' del Bosco
 vino novello
 di Erbusco



Imbottigliato all'origine dalla
 Azienda Agricola Cà del Bosco di Annamaria Clementi Zanella
 Erbusco - Italia

075 L VINO DA TAVOLA ROSSO 11,5% vol.

- 1) Barbera e Merlot.
- 2) Macerazione carbonica parziale.
- 3) Il 10 novembre.
- 4) Entro primavera.
- 5) 5.000 lire.
- 6) Venticinquemila bottiglie (ventiduemila nel 1982).

Panoramica dei vini novelli

Macerazione carbonica: ecco cos'è

Ai produttori di vino novello abbiamo posto queste domande:

- 1) Uve usate
- 2) La tecnica
- 3) La data d'inizio di vendita al pubblico
- 4) Entro quale termine è consigliabile consumare il prodotto
- 5) Il prezzo medio al pubblico
- 6) Il numero (presumibile) delle bottiglie dell'annata 1983 e quello dell'annata 1982