

# brava casa

## Segreti di un intenditore



La cantina di  
Ottavio Missoni

I Missoni hanno il raro dono di un'ospitalità senza cerimonie: un piatto di buona cera, una cucina basata sui prodotti dell'orto e del pollaio, e buoni vini. È Ottavio che si occupa della cantina. Abbiamo curiosità fra le sue bottiglie e, sì, il signore se ne intende davvero. Molti nomi eccelsi, ma anche piccoli vignaioli, a conferma che è la qualità a base della scelta. Tra i bianchi, l'aperitivo della casa è uno spumante italiano, il Ferrari di Trento. Dal Friuli arrivano il Tocai, la Malvasia e il

Verduzzo dell'Abbazia di Rosazzo, il Sauvignon Russiz superiore. Dalla Franciacorta, il Pinot Bianco di Cà del Bosco. Tra i rossi, presenze di tutte le regioni, ma soprattutto piemontesi. Il Barolo del-

le occasioni porta i nomi di Oddero, Marcarini e Pio Cesare. Molto amato il Barbaresco, di Angelo Gaja, Giovanni Giordano e Marchesi di Gresy. Il Nebbiolo, ancora Giordano e di Gresy. Dalla Toscana, il Chianti dell'Ab-

bazia a Coltibuono; dalla Lombardia, il Franciacorta rosso di Cà del Bosco, dal Veneto il Recioto Amarone dei Farina di Pedemonte. Digestivi, superalcolici? Privilegiata la grappa, aromatizzata alle erbe di bosco. ■

Verduzzo dell'Abbazia di Rosazzo, il Sauvignon Russiz superiore. Dalla Franciacorta, il Pinot Bianco di Cà del Bosco. Tra i rossi, presenze di tutte le regioni, ma soprattutto piemontesi. Il Barolo del-

bazia a Coltibuono; dalla Lombardia, il Franciacorta rosso di Cà del Bosco, dal Veneto il Recioto Amarone dei Farina di Pedemonte. Digestivi, superalcolici?