

# tavola

**MARZO**

Anno I n. 2 / marzo 1987  
Spedizione in abb. post.  
Gruppo III. Lire 5.000

**BUON GUSTO  
SAPORI  
INVITI E INCONTRI**



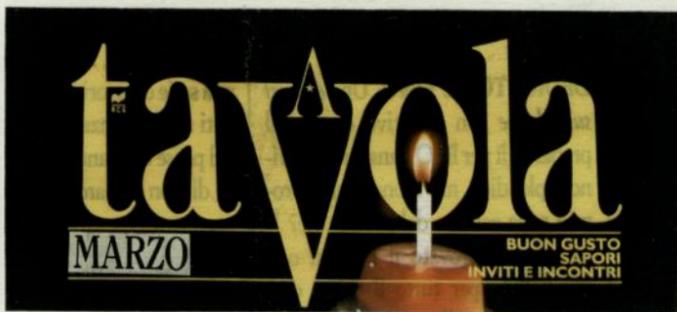
## LO CHARDONNAY DIVENTA ADULTO

Vino internazionale, ma di probabile origine francese, deve il nome a un uccellino goloso d'acini. Ma è tutt'altro che fragile. Ha robusta personalità, non si fa influenzare dall'habitat, lo domina. E la primitiva e inconfondibile freschezza del gusto si evolve oggi in importanti e insoliti bouquet.



*La Ca' del Bosco di Maurizio Zanella (nella foto a sinistra) produce uno Chardonnay da gustare maturo, dopo tre anni circa di invecchiamento. Sotto il titolo, lo stemma dell'azienda, che si ripete anche sul pavimento delle cantine (nella pagina accanto).*

# LIBRO DI CANTINA



Il Franciacorta Rosso è composto da uve Cabernet Franc, Barbera, Nebbiolo e Merlot. Riconosciuto a Doc nel 1967, viene prodotto sulle colline a sud del lago d'Iseo. Rosso rubino, con riflessi violacei quando è giovane, è gentile e raffinato, ma di carattere deciso. Asciutto e armonico, corposo quanto basta per accompagnare, e bene, anche preparazioni di cucina un po' più sostanziose del consueto. La temperatura di servizio consigliata è sui 18 gradi; ma, specie nei mesi estivi, sarà piacevole anche più fresco di qualche grado.

