

DOSSIER  
Inquina? Criminale!

# PRIMIPIANI

Mensile di Attualità Politica Cultura Economia del Friuli - Venezia Giulia e del Veneto Orientale

Editoriale S.r.l. - Anno 6 - N. 6 - 1987

## MEETING

GLI SPECIALISTI DELLA RISTORAZIONE

### Spumante o Champagne?

*Stefano Zannier dice Spumante*



Non è una novità ma è uno dei più quotati spumanti italiani, rappresentativo del mercato italiano in fatto di vinificazione: parliamo del Ca' del Bosco, in particolare, del Rosé, senza dimenticare la sua gamma: DOSAGE ZERO, BRUT, CREMANT, MILLESI-ME'.

La zona di produzione di questo ottimo Rosé: Francia Corta, nel Bresciano. La sua composizione: Pinot bianco/nero e Chardonnay, in parti uguali. Metodo classico Champenoise.

Maturazione dei lieviti per 28/30 mesi, remuage, degorgement e tre mesi di affinamento in bottiglia.

Passiamo ora all'esame: colore sangue di rana/brillante e vivace/spuma e corona bene dichiarata. Perlage minuto e fitto. Profumo: bouquet di sostenuta freschezza.

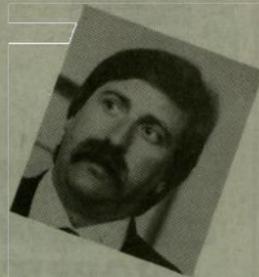
Sapore: secco senza violenza, nerbo e stoffa avvertiti. Armonico. Alcool 12°.

Abbinamento ottimale: questo spumante si addice a tutto pasto, a esclusione dei dolci. Ottimo come aperitivo. Non resta altro che assaggiarlo nel ristorante Enoteca La Torre orientale di Spilimbergo.

METODO CHAMPENOIS

### Ca' del Bosco

### E ora il cocktail



S. Zannier (associazione Aibes) dà questa formula agli affezionati lettori di Meeting: 2/3 di succo d'arancia, 1/3 di Gin Barrow's, 2 gocce di Cointreau. Colmare, con spumante Ca' del Bosco.

I primi tre componenti vanno miscelati nello shaker con ghiaccio. Versare in Flut e colmare con spumante. Lo consigliamo come aperitivo.