

tavola

NOVEMBRE

Anno I n. 10 / novembre 1987
Spedizione in abb. post.
Gruppo III Lire 5.000

**BUON GUSTO
SAPORI
INVITI E INCONTRI**

**IN REGALO
IL LIBRO DEL
CIOCCOLATO:
RICETTE E CURIOSITA'**

tavola

a cura di Paola Mura
foto di Thomas Libiszewsky

**SPUMANTE
E CHAMPAGNE**



Ca' del Bosco. Già la confezione è preziosa, e raffinato il contenuto: il millesimato di Ca' del Bosco ha caratteristiche da sottolineare. La fermentazione avviene in pièces, fusti da 205 litri: nel bicchiere si sente. La prima tappatura è con sughero, caso insolito perché, anche oltralpe, viene considerata troppo costosa. Remuage a mano. Il vino rimane sui lieviti per ben 5 anni. Attualmente è in vendita il millesimo '81. Bel colore paglierino intenso, perlage fine, abbondante e continuo, al gusto è pieno, evoluto e armonioso. Va apprezzato in flûte più larga delle consuete.