

SPECIALE

A CURA DI DANIELE CERNILLI,
PAOLO COCCHI E STEFANIA VINCIGUERRA

SPUMANTE CHE PASSIONE!

Un brillio di bollicine dorate, una cascata di spuma soffice e persistente... oro nel bicchiere. Ma quanta tecnica per creare questo piacevolissimo vino

Lombardia

La Lombardia possiede due aree particolarmente adatte alla produzione di vini spumanti. La prima è l'Oltrepò Pavese, soprattutto per uve quali il pinot nero, che viene vinificato in bianco, senza che le bucce dell'uva entrino in contatto con i mosti.

Da vini base fatti con il pinot nero scaturiscono spumanti non troppo acidi, di buon corpo, con una caratteristica più dorata nel colore. In Oltrepò si coltivano anche pinot bianco, pinot grigio, riesling e moscato, da cui derivano soprattutto spumanti Charmat.

La seconda zona lombarda di grande interesse per la spumantistica è la Franciacorta, in provincia di Brescia. Qui, quasi sulle rive del lago d'Iseo, si producono spumanti di estrema finezza, quasi tutti ottenuti da sole uve bianche chardonnay. Si tratta in sostanza di spumanti cosiddetti *Blanc de Blancs* (bianchi da uve bianche), proprio l'opposto di ciò che avviene in Oltrepò Pavese, insomma.

Gli spumanti di Franciacorta, che al pari di quelli dell'Oltrepò possiedono la doc, si caratterizzano per i profumi fruttati e freschi e per la grande delicatezza.

**Azienda Agricola
Ca' del Bosco**
Via Case Sparse, 11
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7267196

Ca' del Bosco, invece, è l'azienda di maggior prestigio della Franciacorta. Produce una gamma di spumanti ottimi, dal Crémant, vera specialità della casa, meno spumantizzato degli altri, al Brut, al Dosage Zero, al carissimo Millesimato. La caratteristica generale dei suoi spumanti consiste nella straordinaria finezza che fa considerare da molti questa come la migliore azienda spumantistica a livello nazionale. Di certo il livello generale della produzione è notevolissimo, come anche il costo dei vari spumanti.

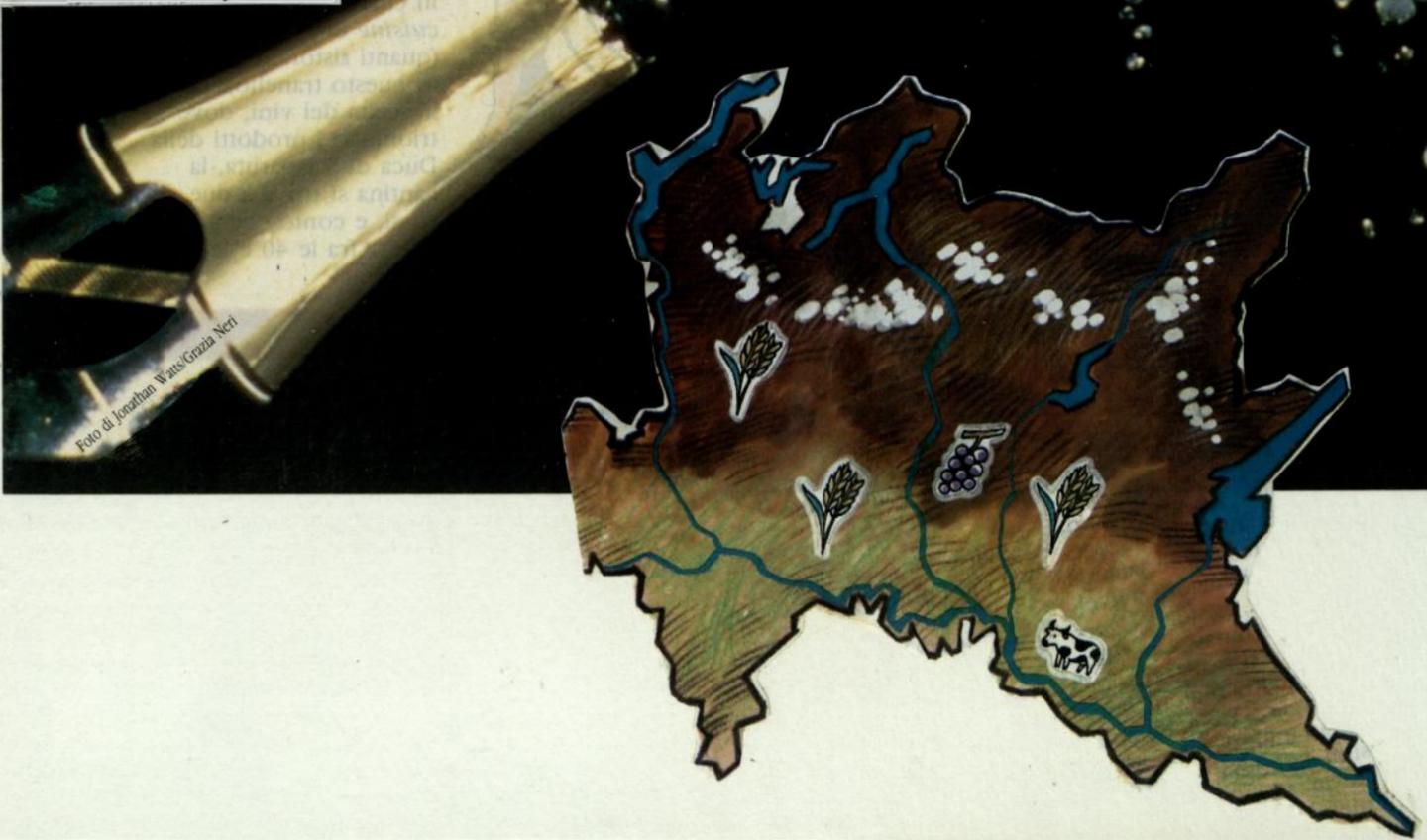


Foto di Jonathan Watts/Grana Neri