

NOVEMBRE

CASAVIVA

NUMERO SPECIALE

TRANQUILLI DI FRANCIACORTA

■ La Franciacorta è sinonimo di eccellenti bollicine metodo classico, ma nella zona vinicola bresciana vengono prodotti anche validi vini tranquilli.

Un esempio è il Rosso di Franciacorta Doc, un uvaggio di Cabernet franc e Merlot uniti a Barbera e Nebbiolo, vitigni di origine piemontese presenti nel territorio morenico tra Rovato e il Lago d'Iseo. Meriterebbe maggiore popolarità il Rosso di Franciacorta, per la duttilità di abbinamenti che vanno dalle carni bianche al pollame, dai bolliti agli arrostiti, e per la sua capacità di evolvere in modo importante anche se può essere gustato giovane.

Validi produttori sono Cavalleri, Gatti, Bellavista, Uberti, Cornaleto; ma il Rosso di Franciacorta più completo è quello di Cà del Bosco, dagli intensi aromi di mora e di prugna.

LA GRAPPA IN CUCINA

■ La grappa trova impiego anche in cucina. Piccole quantità possono esaltare, ad esempio, la delicatezza di profumi di un antipasto, dare vivacità a una salsa, sottolineare il carattere dei piatti più corposi, come alcuni salmì o civet di lepre e di cinghiale, oppure nello spezzatino di cervo e nel capriolo alla valdostana.



Mora e prugna nel Rosso di Franciacorta.