

LaGola

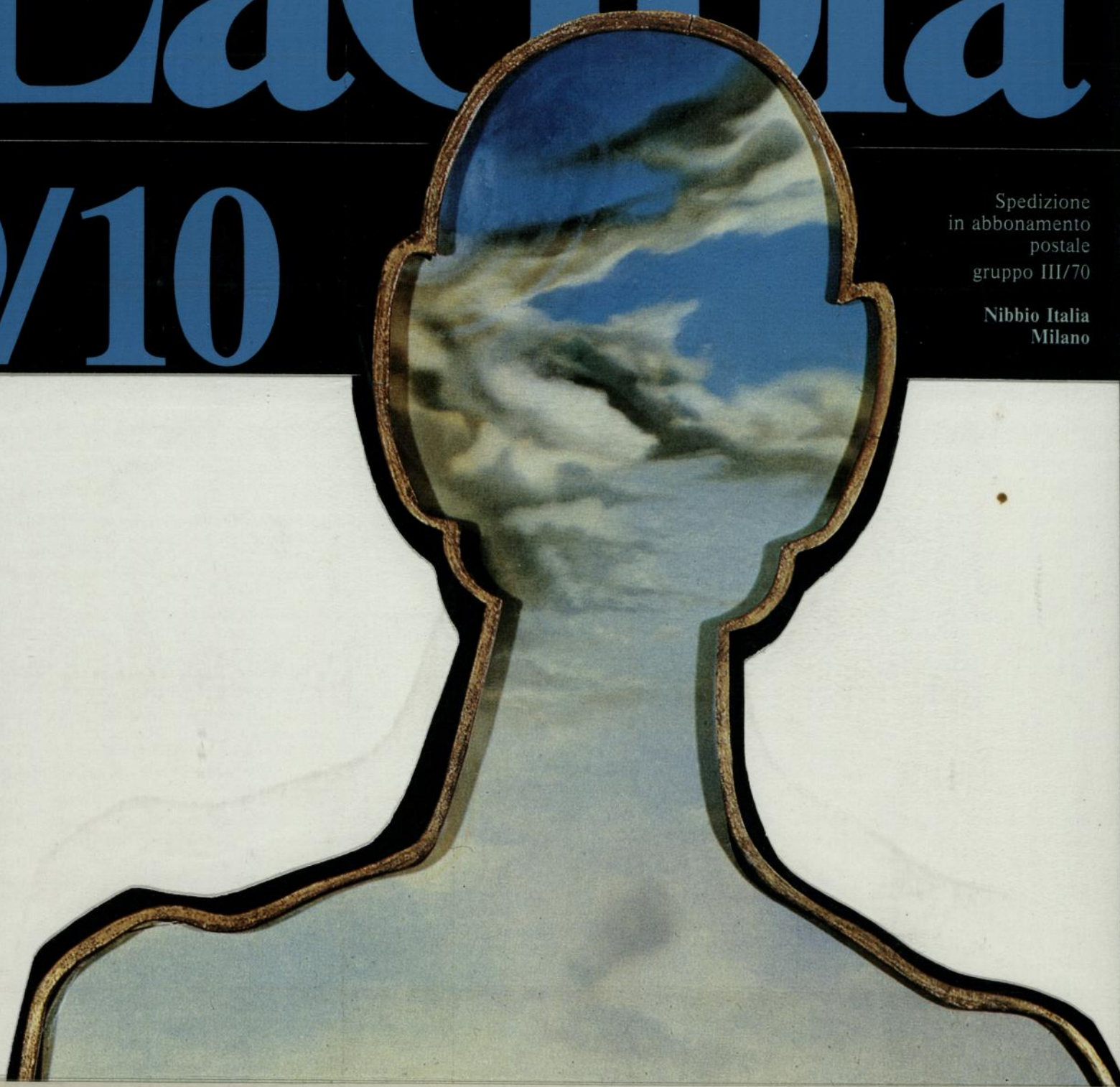
9/10

Mensile del cibo,
del vino e delle
tecniche di vita materiale

Dicembre 1991
Gennaio 1992
Anno I - Numero 9/10
Lire 9.000

Spedizione
in abbonamento
postale
gruppo III/70

Nibbio Italia
Milano



LaGola • Dicembre 1991/Gennaio 1992

ENOLOGIA

pagina 27

Vini del mese

Spumanti champenois

Con la presentazione degli spumanti metodo champenois si conclude la selezione dei Vini del mese presentata quest'anno da La Gola. Ogni mese una giuria composta da ristoratori, enotecari e giornalisti ha scelto per voi i cinque migliori vini di ogni categoria. Intendiamo ringraziare ancora una volta tutti coloro che hanno

partecipato a questa selezione esprimendo il loro voto e, in particolare, Gianfranco Bolognesi, Itala Brovelli, Sauro Brunicardi, Franco Colombani, Gualtiero Marchesi, Gian Luigi Morini, Ezio Santin e Antonio Santini tra i ristoratori; Romano Bussotti, Piero Costantini, Luigi De Pasquale, Girolamo Gaspari, Giovanni

Longo, Sauro Malinverno, Giuseppe Merregalli, Silvano Piacentini, Maria Luisa Ronchi, Antonio Russo, Pino Sola, Angelo Solci e Aldo Vada tra gli enotecari; Burton Anderson, Walter Filipputti, Paola Mura, Davide Paolini e Riccardo Riccardi, tra i giornalisti.

Cà del Bosco Franciacorta D.O.C.

Produttore Cà del Bosco
Azienda Agricola, via
Case Sparse 11, 25030 Er-
busco (Brescia).

Uvaggio Chardonnay, Pi-
not bianco e Pinot nero.

Locazione delle vigne
Nella zona di Francia-
corta.

Vinificazione I vini base,
dopo la prima fermenta-
zione maturano per 5/6
mesi in vasche termocon-
dizionate fino alla prepa-
razione della cuvée.

Affinamento 36 mesi
prima del dégorgement.

Numero delle bottiglie pro-
dotte 70.000.

Prezzo 34.000 lire.

Scheda organolettica Al-
l'olfatto è penetrante,
gentile e delicato, emer-
gono sentori di pesca,
mela e mandorle. Il gusto
è secco, con notevole aci-
dità e ottima persistenza
aromatica. Alla vista è di
colore giallo paglierino
con perlage finissimo.

