

# L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI  
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

3

**ECOSTAMPA**  
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO

TEL. (02) 76.110.307 r.a.

FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO

C/C Post. 18150201

**L'ECO DELLA STAMPA**

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(quotidiano)

05 2455 13T

8F

IS 76FOLL36

**BRESCIA OGGI**

VIA ERITREA 20

25125 BRESCIA BS

Dir. Resp. PIERO AGOSTINI

Data: 6 Maggio 1992

## Franciacorta

# *Vini 'bs' primi per Qualità*

I vini della Franciacorta sono tra i top degli champenois italiani. Lo sostiene la rivista «Qualità», che ha affidato a una Commissione di degustazione formata da enologi il compito di esaminare undici tra i più affermati spumanti italiani.

Nella graduatoria figurano ai primi posti ben tre brut di Franciacorta. Il titolo di migliore spumante elaborato con il metodo classico champenois - fa sapere la rivista - è andato al Br Franciacorta Cuvée Bella-vi che con 87,79 punti si è aggiudicato la pole position di "vino spumante di qualità". Una denominazione di cui la Franciacorta può fregiarsi a buon diritto. Seguono Rotari delle cantine Mezzacorona, Ferrari del Trentino, Cà del Bosco di Franciacorta, Martini del Piemonte, La Versa dell'Oltrepò, Cinzano del Piemonte, Berlucchi di Franciacorta e Carpenè-Malvolti del Veneto.

Dieci degli undici concorrenti si sono classificati oltre la soglia degli 80 centesimi, quella definita "ottima". Il vino spumante può essere oggi prodotto in tutta Italia, ma le cosiddette "zone vocate" individuate dall'Istituto italiano spumante metodo classico, sono: la Franciacorta, l'Oltrepò Pavese, Serralunga d'Alba e Trento.

Delle undici bottiglie prese in esame, tre provengono dalla Franciacorta, 3 dal Trentino, due dal Piemonte e una dall'Oltrepò Pavese. Antinori e Carpenè-Malvolti, invece, vengono dalla Toscana e dal Veneto, ma utilizzano uve del Trentino.