

In vetrina

## Il fascino dei brut

di Alberto Zaccone

★★★★

### Cà del Bosco Crémant

Franciacorta doc. VSQPRD. Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Bs).  
L. 43.500.

Spuma cremosa; perlage sottile; colore dorato con "unghia" verdina; profumo fresco e penetrante, di grande finezza, con suadente fragranza di prugna gialla, pera e tiglio, e con ricordi di alloro e artemisia; sapore secco senza eccessi, garbato e vivace, molto armonico, con aristocratico fondo di mela renetta e mirtillo che si sofferma assai a lungo in bocca.

★★★★

### Cà del Bosco Dosage Zero

Franciacorta doc. VSQPRD. Azienda Agricola Cà del Bosco, Erbusco (Bs).  
L. 36.500.

Spuma briosa; perlage sottile e serrato; colore oro verde lucido; profumo fine e fragrante, di particolare distinzione, con eleganti sentori di artemisia, mela renetta e alloro, e con ricordi di incenso, tiglio e crosta di pane; sapore asciutto senza asperità, estremamente pulito, sapido ed armonico, con elegante fondo di mandorla e mirtillo che si sofferma assai a lungo in bocca.

