

GENNAIO 1996 - N°1 - ANNO XXIV

# Casavivo

IL MENSILE MONDADORI PER CHI AMA LA CASA

In esclusiva  
per i nostri lettori  
**TESSERA 10% SCONTO  
CUMULABILE ALLA UPIM**

VINO E DINTORNI

## UN ELFO NEL BICCHIERE

A CURA DI FRANCO ZILIANI



- **Denominazione:** Elfo - vino da tavola bianco
- **Produttore:** Ca' del Bosco
- **Prezzo:** L. 16.000
- **In vendita:** enoteca

Sempre novità in Franciacorta. E' stata la prima zona vinicola d'Italia a poter vantare l'ambito riconoscimento della Docg (la denominazione di origine controllata e garantita) per i suoi vini metodo classico realizzati con la pratica della rifermentazione in bottiglia tipica della Champagne. E ora inizia a produrre vini a base Sauvignon. Il primo esempio, molto interessante perché prevede

10
9
8
7
6
5

fiori di sambuco, limoncella, ortica) al fruttato (accenni di pera e di pesca bianca), l'Elfo si presenta grasso ma senza eccessi grazie a una acidità molto viva, con un finale appena amarognolo. Va servito, fresco ma non ghiacciato, su piatti a base di pesce, sia di mare sia di lago, su tortini, zuppe e primi piatti (paste e risi) a base di verdure.

l'unione di questo vitigno di origine francese con uno autoctono in corso di recupero come l'Erbamatt, è l'Elfo di Ca' del Bosco di cui sono uscite sul mercato ben cinque differenti versioni realizzate nelle annate 1990, 1991, 1992, 1993 e 1994. Vino singolarissimo e intrigante, dotato di un ampio spettro aromatico che va dal vegetale al floreale (note di foglia di pomodoro, peperone,