

Falle una festa all'italiana

Ti piacciono i nostri spumanti? Hai ragione: gli esperti li classificano tra i migliori del mondo. Se poi sei un vero raffinato bevi questi, dopo due ore e mezzo di frigorifero.

1- FRANCIACORTA DOSAGE ZERO CÀ' DEL BOSCO (ristorante 52 mila lire; enoteca 40 mila lire). Lo Cardonnay fa la parte del leone nel taglio di questo raffinatissimo Franciacorta: asciutto ed essenziale, sa essere pieno e persistente (a 9°) con un grande caviale.

... un lungo annamamento in bottiglia. Ideale (a 10°) su primi piatti conditi in modo intenso.

3 - VIVALDI ARUNDA EXTRA BRUT "CUVÉE DEL 2000" (ristorante 53 mila lire; enoteca 41 mila lire). Da sole uve bianche (Chardonnay coltivato in alti vigneti, vicino a Bolzano), ha un fascino glaciale. Perfetto (a 10°) con tortellini in brodo e carni in umido.

4 - SPUMANTE RISERVA GIULIO FERRARI 1991 (ristorante 110 mila lire; enoteca 80 mila lire). Realizzato solo con

... suo punto di forza...
...ia, quintessenza...
...na. Il parmigiano...
...lo esalta (a 12°).

5 - BOBBIADENE SANTO (ristorante 25...
...5 mila lire). La...
...e è uno spumante...
...o (a 9°) a una...
...delicata: la sua

spuma cremosa, la varietà morbida dei profumi, la lunghezza del sapore ne fanno un prosecco ampio e vitale.

6 - FRANCIACORTA MAGNIFICENTIA UBERTI (ristorante 55 mila lire; enoteca 42 mila lire). Rotondo e avvolgente, denso e freschissimo: un sontuoso spumante crémant (ha percentuali più delicate di bollicine) ideale (a 10°) con la morbida fibra dei crostacei.

