

Locali

TOP[®] CONSUMI FUORI CASA

a cura di **Aldo Quinto Lezzari**

Amarone della Valpolicella Rocca Sveva Cantina di Soave

L'Amarone è famoso per via della cura riservata alle particolari uve rosse della Valpolicella, le migliori della zona, che dopo la vendemmia sono lasciate appassire su graticci fino ad inverno inoltrato. Rocca Sveva è un'etichetta firmata dalla Cantina di Soave, riservata ad un Amarone classico che ha caratteristiche organolettiche di particolare valore. Colore rosso rubino intenso, profumo pronunciato proprio di questo vino "speciale" con risvolti aromatici nei quali s'avverte un sentore di spezia, ha sapore deciso, morbido, vellutato con elevato carattere. Un rosso in



Collio Pinot Grigio Villa Russiz

Su un terreno interamente marnoso, è ospitato il vigneto con esposizione a sud-est e ovest, dalle cui uve del cultivar omonimo si ottiene un vino che deve alla sua giovinezza il plus vincente. Anche se alcune annate hanno buona resistenza, si consiglia di berlo giovane per catturare la positività che sono la freschezza dell'insieme, il suo intenso bouquet nel quale si avverte, specie in stagioni fortunate, la noce moscata e la pesca, anche se domina la mandorla tostata a maturazione completa. Ha colore giallo paglierino. Sapore asciutto, alcolico, anche se la freschezza risulta determinante. Se vinificato in bianco scompare la venatura ramata nel colore, caratteristico di queste uve, mentre la delicatezza del profumo si esalta. Un bianco secco che trova spazio in abbinamenti variegati come le minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce, uova strapazzate, ma non sfigura accompagnando piatti dai sapori forti come saporiti pezzi di carne e pesci con salse forti. Gradazione alcolica sui 13,2°. Servitelo intorno ai 10° di temperatura.

Terre di Franciacorta Rosso Ca' del Bosco

Maurizio Zanella, azienda di Erbusco resa famosa nel mondo con il rosso che porta il suo nome, considerato uno dei grandi rossi dell'enologia, non solo italiana, anche con questo classico rosso fa centro. Ottenuto da un uvaaggio variegato ma nobile nel

quale giocano un ruolo importante le uve di Cabernet Sauvignon (38%), di Cabernet Franc (20%), di Merlot (13%), di Nebbiolo (16%), infine di Barbera (13%) questo Franciacorta regala al gusto di esigenti gourmet una razione vinale di grande effetto emozionale. Ha colore rosso rubino, con tenui riflessi granata. Profumo intenso, fragrante, nel quale si avvertono i frutti rossi freschi come mora, prugna e ciliegia matura. Ma il bouquet è così composito che bisogna accennare anche alle note erbacee, come menta, liquirizia e peperone. Fragrante al gusto, con un evidente fruttato, risulta fresco e piacevole. Un inno alle sensazioni più intense e coinvolgenti. Ottimo su piatti di carni bianche e rosse e primi asciutti con sughi a base di carne. Servitelo sui 17-18° C. di temperatura.

Ca' del Bosco
TERRE DI FRANCIACORTA
Denominazione di Origine Controllata

1995



IMBOTTIGLIATO DALLA VITICOLTURA CA' DEL BOSCO S.P.A.
AZIENDA AGRICOLA - ERBUSCO (ITALIA)

07501

PRODOTTO IN ITALIA

12,5% vol

NON DISPERSERE IL VETRO NELL'AMBIENTE

VILLA RUSSIZ

COLLIO
denominazione di origine controllata
PINOT GRIGIO

1998

imbottigliato all'origine dalla
azienda agricola Istituto - A. Cerruti -
Villa Russiz - I - Capriva del Friuli - Italia
75cl e 13% vol