

SPUMANTE

di Mariangela Molinari

GLI SPUMANTI ITALIANI STANNO RAGGIUNGENDO TRAGUARDI IMPORTANTI. A PARTIRE DALLA CONSAPEVOLEZZA DEL PROPRIO STILE. CHE IN MOLTI CASI LI PUÒ RENDERE PROTAGONISTI DALL'APERITIVO AL DESSERT



FRANCIACORTA BRUT

(Ca' del Bosco)

È ottenuto da uve Chardonnay (75%), Pinot bianco (15%) e nero (10%). La nuova cuvée risulta da una miscela di vino base e vini di vendemmie di qualità conservati anche in botticelle di rovere. Il che conferisce al prodotto spiccata personalità, rafforzata da un affinamento in bottiglia in cantine interrate alla temperatura di 12°C. Ha spuma persistente, un perlage finissimo e abbondante e un colore paglierino con riflessi verdolini. Il profumo è intenso e molto persistente, ricorda i fiori di tiglio, la mela e la pesca. Il sapore è secco, morbido, con acidità in equilibrio e una nota di frutta matura.

BOLLICINE A TUTTO

È forse il vino più versatile che esista. Ha mille sfaccettature e diverse tipicità. Ed è ottimo per più di un'occasione di consumo. Dall'aperitivo a tutto pasto. Eppure pochi, finora, se ne sono resi conto, riservandolo, invece, quasi esclusivamente, a festeggiamenti e ricorrenze. Il suo momento magico lo spumante italiano l'ha vissuto negli anni 80. Fu allora, infatti, che si iniziò a parlare di uno stile italiano delle bollicine, e fu in quel periodo che, a fianco alle zone classiche, quali Piemonte e Trentino, si affacciarono all'attenzione dei consumatori anche aree emergenti, come la Franciacorta. La risposta del mercato? Più che incoraggiante. Anche all'estero, dove

negli ultimi di import cesi e da tra l'altro, dagnata Trousseau il cui cri all'eccelle Oggi, du alle bollic e sulle tecniche di cantina. Che ha conferito uno stile tutto ita-

uar-ran-cati, gua-one iza", ione

liare neto