

A TAVOLA

Agosto 2013



LA STAGIONE DEGLI APERITIVI

Cosa c'è di meglio, in estate, di una serie di stuzzichini e finger food da servire, seguiti magari da paste fredde in piccoli bicchietti, cour-cous o altre delizie per una cena in piedi in terrazza o giardino? Vi presentiamo alcune proposte, che ovviamente necessitano del giusto accompagnamento. Trattandosi di aperitivi, l'accostamento con la bollicina viene praticamente spontaneo. Possiamo spaziare dal Prosecco allo Champagne, passando per l'eccellente spumante italiano, dal Brut al Demi-Sec, dal classico popolino al fascinoso Brut. Qualche suggerimento? Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartize Dry di Bellenda, intensamente fruttato, morbida e di ottima bevibilità; Franciacorta Dosage

Zero di Ca' del Bosco, ampio ed elegante, fruttato e minerale con una trama di evidente struttura; Franciacorta Brut Rosé o Franciacorta Demi-Sec di Riccardo Caltabiano, entrambi dotati di grazia, freschezza e grande bevibilità. Tra gli Champagne la produzione si divide fra quella delle grandi celebri Maison, Krug, Bollinger, Roederer tanto per citarne alcune, e la produzione di piccoli vigneron, che esprimono terroir e vigneti esaltandone ogni diversità. Provatelo, assaporatelo, e bevete quel che più gradite: a volte sceglierete l'italiano, a volte la Francia, o vi innamorerete dell'una o dell'altra senza tradire: l'importante è che beviate con piacere, e con la giusta compagnia!