

la CLESSIDRA

dal 1945

3
Settembre 2020

LA PIÙ ANTICA RIVISTA ITALIANA DI OROLOGI



GUCCI
LUSSO
ACCESSIBILE

SPECIALE

LIU-JO LUXURY
INTERVISTA
A BRUNO NARDELLI

GIOIE E GIOIELLI

TWEED DE CHANEL
QUANDO IL TESSUTO
DIVENTA GIOIELLO

PROVA AL POLSO

**BELL&ROSS,
MIDO, PORSCHE DESIGN**



Bollicine rosa alla riscossa

di
VERONICA
FRANCO

Il metodo classico italiano ha avuto sempre un po' di ritrosia a puntare sul colore rosa, ma negli ultimi anni, grazie anche alla riscoperta di vitigni autoctoni, è in atto una vera e propria rivoluzione dettata soprattutto dall'evoluzione del gusto dei consumatori.

Icona della bollicina rosa italiana è l'Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, massima espressione della finezza a cui può giungere il Pinot nero: porta il nome della donna che ha dato inizio alla fortunata ascesa dell'azienda, acquistando una piccola proprietà negli anni 60 a Erbusco, proprio nel cuore della Franciacorta.

Il perlage fine e vellutato, l'equilibrio impeccabile tra i sentori di piccoli frutti rossi selvatici del Pinot nero e il dispiegarsi delle note di canditi e pasticceria grazie ai ben 9 anni di riposo sui lieviti, nonché la lunghissima persistenza, rendono la Riserva 2010,



oltre che un bene di lusso per il palato, un ottimo investimento per la sua longevità.

Un'altra bollicina rosa di grande eleganza e durata è il Rosé Millesimato Riserva d'Antan Soldati di La Scolca, annata 2008: l'azienda si trova a Gavi, nel sud del Piemonte, una zona di vini bianchi fermi come il Cortese, che costituisce la quasi totalità del suo uvaggio, accompagnato da una piccola percentuale di Pinot nero. Qui i dieci anni sur lie si manifestano non solo con una grande morbidezza al palato, ma anche attraverso il variegato bouquet dai toni caldi che spaziano dal miele allo speziato, dalla frutta esotica fino a sconfinare nelle dolci note di cioccolato bianco.

Infine dall'Alto Adige uno spumante rosa decisamente fuori dai canoni classici, il Reiterer & Reiterer di Arunda dall'uvaggio insolito: Pinot nero, Pinot bianco e Schilcher, un vitigno a bacca nera originario della Stiria, tutti nelle medesime proporzioni. La sua grande freschezza in bocca, che invita continuamente alla beva, ricorda quella di una cascata di montagna, mentre le sue note gusto-olfattive vedono un tripudio di piccoli frutti neri di montagna, la cui selvaticità è stemperata dalla bella sapidità del Pinot bianco, conferendogli un tocco di eleganza e di notevole persistenza. Malgrado la sboccatura di questa cuvée sia stata effettuata ad Aprile 2020, tutto lascia presagire un'interessante evoluzione se lasciato a riposo ancora per qualche anno.

