

ALESSANDRO BRIZI

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

PER FERMARE L'ATTENZIONE SULL'ANALISI ORGANOLETTICA E SULLA VALUTAZIONE, SELEZIONE DI BIBENDA SULLE NUOVE USCITE PER GLI ACQUISTI CONSIGLIATI. LE PROPOSTE: PER AFFRONTARE UN MENU, PER ACCOSTARE AL CIBO I NOSTRI VINI CON ARMONIA, NEL MODO PIÙ EFFICACE POSSIBILE.

SPUMANTI

90 >

GRAN CUVÉE XXI SECOLO 2007
D'Araprì
Via Zannotti, 30
71016 San Severo (FG) - 0882 227643
Bianco Spumante - Bombino Bianco 60%, Pinot Nero 20%, Montepulciano 20%
12,5% - € 35
Oro luminoso. Articolato e potente nei toni di pasticceria alla crema che avvolgono nespole, agrumi, nocciole tostate e una densa traccia minerale. Morbido ed equilibrato l'assaggio, ricco nel corpo e lungo nei ritorni aromatici. 48 mesi sui lieviti. Baccalà in umido.

