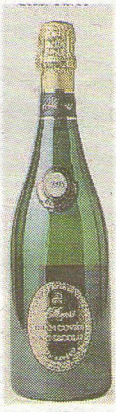
SudSaporivino

Puglia / Le bollicine

Gran Cuvée XXI secolo, uno spumante da aprire col botto

E' un peccato che gli spumanti vengano relegati solo a testimoniare le feste e le ricorrenze, meriterebbero più attenzione data la loro godibilità e capacità di supportare qualsiasi pietanza. Le bollicine iacciono a tutti, mettono allegria e la tentazione di aprire le bottiglie col botto è irresistibile. Gli esperti storceranno il naso, ma s'è mai visto un fine anno senza che il tappo voli in aria, ma ve lo immaginate: aspettare la fine dell'anno con tutti che contano e voi che pian piano sollevate il tappo senza far rumore, evitando che le briose bollicine sprigionino tutta la loro forza, producendo un discreto quanto malinconico «sp..sss.....» Su andiamo! Lasciamo per una volta all'anno, che la sia pur riprovevole abitudine faccia il suo corso e tutti abbiano a godere. Quest'anno vi consiglio di farlo con uno spumante pugliese tra i migliori di sempre : Gran Cuvée XXI secolo 2004 delle cantine sanseveresi di d'Araprì. Un brut di estrema finezza che solo i grandi spumanti riescono ad esprimere. Ottenuto da uve di bombino bianco, montepulciano e pinot nero che provengono da vigne di oltre 30 anni, viene dopo la formazione della cuvée, lasciato a riposare per almeno 48 mesi nei sotterranei della cantina. Colore giallo paglierino brillante con profumi persistenti di crosta di pane e lievito, per poi proseguire con note floreali ma anche di frutta esotica. In bocca la bolla carbonica risulta molto fine, elegante e ripropone lo stesso quadro olfattivo con un buon corpo, ben equilibrato. Il finale è persistente con ricordi di mela verde molto piacevoli e sfumature sapide. E' adatto ad accompagnare crostacei e salmone ma anche piatti leggeri della tradizione pugliese. Temperatura di servizio 12-13°.



Pasquale Porcelli

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

Gran Cuvée XXI secolo 2007 - d'Araprì
Uvaggio: bombino bianco, montepulciano, pinot nero
Telefono: 0882-227643 Giudizio: eccellente