Sparkle Bere spumante 2012



Alta Langa Riserva Cuvée 60 Brut 2005
Cantine Gancia



Gavi Soldati La Scolca Brut 2004
La Scolca

Una **festa** spumeggiante lunga **dieci anni.** Ecco le **quarantasette** etichette **5 sfere**



Soldati La Scolca Riserva D'Antan Brut 1999
La Scolca



Soldati La Scolca Riserva D'Antan Rosé Brut 1999
La Scolca



Franciacorta Gran Cuvée Pas Operé Extra Brut 2005
Bellavista



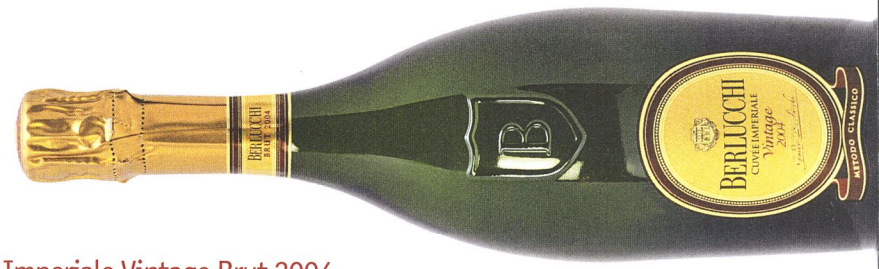
Siamo alla decima edizione di *Sparkle Bere spumante*, la guida dedicata alle migliori bollicine d'Italia, quei vini secchi che abbiamo finalmente imparato a gustare con la buona tavola. Un traguardo importante per la nostra casa editrice che ha puntato su questa tipologia, quando il pubblico non ne aveva ancora determinato il successo attuale, con un prodotto non presente nel panorama editoriale italiano; una guida rispettosa dei territori di provenienza di vini, raccontati non solo per regione ma anche per denominazione, un lavoro complesso e oneroso che in principio dubitavamo potesse trovare riscontro in un pubblico apparentemente disattento che invece ha saputo apprezzare. Un traguardo importante per il vino spumante secco che oggi ha conquistato un suo spazio, sempre crescente, a tavola e come aperitivo, determinando quell'incremento della domanda che ha innescato il circuito virtuoso scaturito nel suo successo attuale. Da non trascurare anche un altro fattore che ha avuto un peso nell'affermazione di questi vini, la battaglia senza frontiere contro alcol, senza distinzione tra prodotti legati a valori culturali e bevande "soltanto" alcoliche: il contenuto in alcol leggermente inferiore ai vini fermi di qualità che raggiungono sempre più spesso tredici-quattordici gradi ha favorito la diffusione delle bollicine, vino più facilmente digeribile. Questa fase importante, mai registrata per il vino spumante, euforica come viene dipinta dai media da qualche fine anno, sta dando i suoi frutti anche in termini di qualità e di diversificazione, argomento quest'ultimo che nel campo delle bollicine è legato quasi esclusivamente al mondo italiano. Uno stato di grazia, almeno per alcuni territori, che risalta in questa fase congiunturale mondiale e che genera giocofor-



Franciacorta Gran Cuvée Satèn
Bellavista



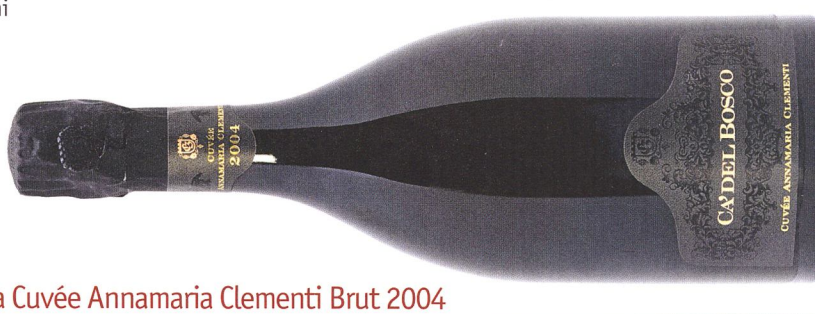
Franciacorta Riserva Vittorio Moretti Extra Brut 2004
Bellavista



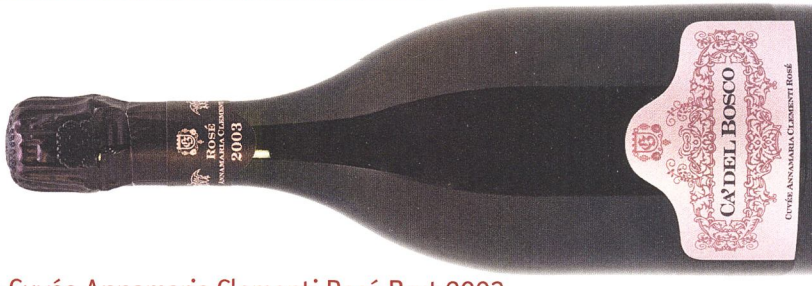
Cuvée Imperiale Vintage Brut 2004
Guido Berlucchi



Franciacorta Cellarius Brut 2007
Guido Berlucchi



Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Brut 2004
Ca' del Bosco



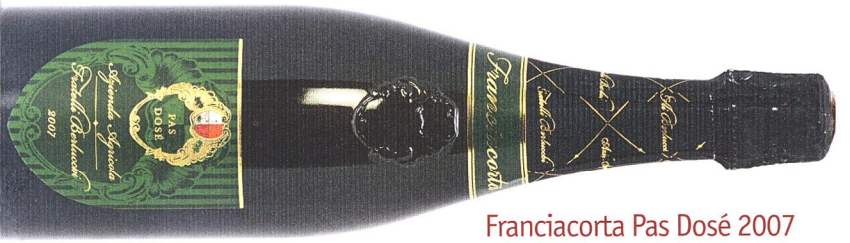
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé Brut 2003
Ca' del Bosco



Franciacorta Dosage Zero 2006
Ca' del Bosco



Franciacorta Riserva 33 Pas Dosé 2004
Ferghettina



Franciacorta Pas Dosé 2007
Fratelli Berlucchi



Franciacorta Riserva Vintage Extra Brut 2005
La Montina



Franciacorta Regium Brut 2005
La Valle



Franciacorta Satèn 2007
Le Marchesine

za investimenti nel settore, talvolta un po' affrettati, visto il lasso di tempo tra impianto della vigna e primo vino (almeno tre anni); insomma, la corsa al Prosecco Doc di questi anni può provocare un eccesso di offerta con tutte le conseguenze negative immaginabili. La nuova denominazione interregionale è l'esempio più lampante ma il problema esiste in ogni denominazione di successo. Insomma, è il momento di fare festa ma senza lasciarsi trasportare dall'euforia, serve la lucidità per consolidare dei risultati inimmaginabili per i più soltanto pochi anni fa, ma che molti dei produttori della nostra guida avevano previsto. Lo hanno fatto nel migliore dei modi, innalzando il livello della qualità, allontanando gli obiettivi. Questa la chiave di lettura di un mondo che cresce nei numeri e che nei risultati medi ancora combatte la guerra dei prezzi, giocando troppo spesso al ribasso mentre un gruppo virtuoso di aziende, quelle nella nostra guida, incrementa il valore intrinseco del prodotto e, attenzione, non parliamo



VALLE D'AOSTA DOC

VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE BRUT 2009
CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Il Brut ha un carattere fresco e accondiscendente, continuo e bilanciato, croccante e morbido, insomma un vino che invita inesorabilmente alla beva. Si presenta con un colore giallo paglierino luminoso, percorso da fine perlage. Sboccato il 5 luglio 2011, ha naso intenso e fine, che parte con note fresche vegetali di timo, felce, macchia montana, fuse con toni floreali di glicine e biancospino e una elegante vena minerale di cipria. Poi si addolcisce con frutta e pasticceria: mela, pera, pesca, cedro e arancia anche in gelatina, ananas e mandorla fresca e pralinata. Bocca fresca, morbida, cremosa, di bella tessitura gustativa e buon equilibrio, con apporto di acidità e carbonica perfettamente integrate per un risultato di beva molto piacevole, che ripropone al retrolfatto un ventaglio ancora più ampio della via diretta, col frutto che si fa più dolce. Grande la persistenza.

Da gustare con una lasagna al ragù bianco di scorfano al timo.

prié blanc | bottiglia | 12 | 14.000 | € 15,00

VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTRA BRUT 2009
CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

Giovane, vibrante, croccante, di grande tensione olfattiva e gustativa, con il solito nitore montano. Mostra nel calice un colore giallo paglierino luminoso, percorso da fine perlage. Sboccato a luglio 2011, ha naso fresco e fine nel mix vegetale e floreale di salvia, timo, macchia montana, biancospino, glicine, mughetto, che precedono le note fruttate di cedro, pompelmo anche in gelatine, mandorla fresca e secca, sentori di pane e un'elegante e sottile vena minerale che sostiene e ingentilisce tutta la fase olfattiva. La bocca conferma la freschezza e l'eleganza del naso, è di grande equilibrio, buona tessitura gustativa e giusto apporto acido-sapido, che portano a un retrolfatto leggermente meno articolato della via diretta, incentrato su vegetali e minerali e arricchito da sfumature balsamiche.

Goloso su una tartara di ricciola aromatizzata con menta e agrumi dolci.

prié blanc | bottiglia | 12 | 6.000 | € 15,00

VALLE D'AOSTA

VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTREME BRUT 2009
CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE

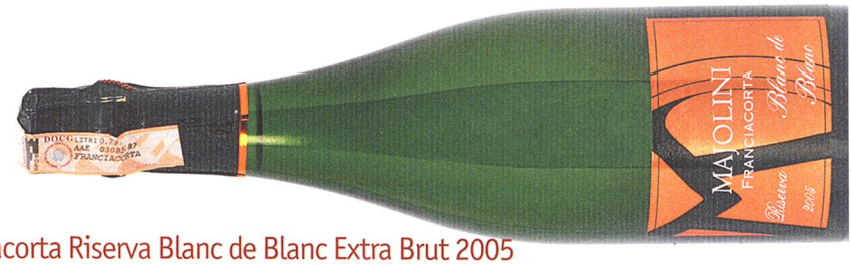
Vino che gioca le sue carte sul doppio fronte della complessità e dell'eleganza sempre con il grande carattere delle bollicine di montagna: a un soffio dalle 5 sfere. Di colore giallo paglierino, animato da sottile perlage, sboccato a luglio 2011, ha naso fresco che offre subito note vegetali e minerali. Salvia, timo, felce, erbe officinali fuse a note di grafite e pietra focaia precedono glicine, acacia, gelsomino, pera, ananas, melone bianco, cedro, pompelmo e arancia bionda anche in gelatine, bergamotto e pesca bianca, tutto sfumato da fragranze di mollica di pane. Bocca fresca, morbida, equilibrata e di buon corpo, con apporto acido-sapido importante ma ben integrato in una tessitura gustativa continua e di grande soddisfazione. Retrolfatto più espresso della via diretta, incentrato sulla frutta e sul minerale.

Vino importante che merita una scaloppa di tonno in panure aromatica di pistacchi e buccia di limone, con un purè di patate allo zenzero.

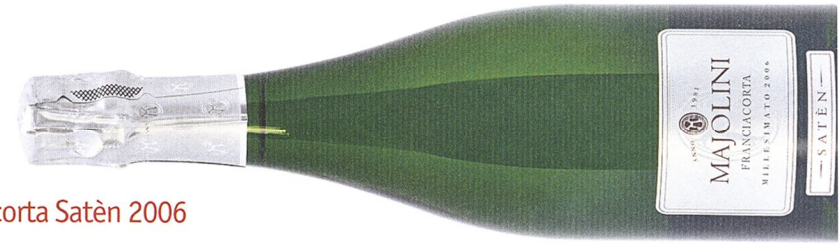
prié blanc | bottiglia | 12 | 6.000 | € 15,00

14

di un aumento residuale, ma di una crescita sostanziale che ha portato le bollicine italiane di qualità al passo con i tempi, in grado di raccontare una storia, quella di un territorio multiforme che il mondo vitivinicolo ci invidia grazie anche ai risultati attuali. Lo abbiamo verificato con mano, anzi con naso, bocca e cuore: **valore del prodotto** e **impegno del produttore** stanno crescendo e noi lo stiamo registrando e comunicando. Si può essere i più bravi e competenti ma occorre raccontarlo al mondo, comunicare un marchio e la sua qualità, cosa apparentemente scontata che viene sempre trascurata. Il tema valore viene poco considerato nel nostro Paese, apparentemente arroccato su questioni legate alla quantità, come i comunicati stampa trionfalistici di fine 2010 gridavano ai quattro venti: il nostro primato produttivo legato alla vendemmia 2010 è stato raccontato dai media come un fatto strabiliante, una *leadership* di grande importanza, mentre i francesi con lo stesso livello produttivo, milione di ettolitri più,



Franciacorta Riserva Blanc de Blanc Extra Brut 2005
Majolini



Franciacorta Satèn 2006
Majolini
VINO DELL'EMOZIONE 2012



Franciacorta Comarì del Salem Extra Brut 2006
Uberti



Franciacorta Magnificentia Satèn
Uberti



Franciacorta Extra Blu Extra Brut 2006
Villa



Trento Domini Brut 2007
Abate Nero



MONCHOISI BRUT 2007
INSTITUT AGRICOLE RÉGIONAL
VSQ

Pochissime bottiglie di gran pregio sono opera della scuola regionale fulcro della ricerca vitienologica regionale. Un gran bell'esercizio per pochissimi fortunati. Sboccato nel dicembre del 2010, alla vista si presenta giallo carico con bollicine estremamente sottili. Ha naso intenso che evidenzia tostature e fruttato maturo, il corredo aromatico è aperto da sentori di pane e crosta di pane, vaniglia e panpepato, nocciola e mandorla tostate e pralinate fuse a melone, pesca, ananas, banana, arancia, bergamotto, susina, nespola e mela fresca, in nettare e pasticceria, rinfrescato da note di melissa. La bocca è fresca, morbida, di buon equilibrio e di trama gustativa continua e compiuta in grado di riportare le note aromatiche della via diretta con progressione e persistenza.

Abbinatelo con un piatto di fettuccine al ragoût di polpo.

pinot nero 50%, chardonnay 50% | bottiglia | 13 | 850 | €14,50

4478 NOBLEFFERVESCENCE BRUT
QUATREMILLEMÈTRES VINS D'ALTITUDE

Un vino di grande leggiadria olfattiva, fresco e coinvolgente e incentivante una beva che poi si rivela leggermente vibrante. Si presenta con un colore rosa buccia di cipolla percorso da un sottile perlage. Naso di buona intensità nei toni freschi di lavanda, rosa e glicine che danno poi spazio ai riconoscimenti fruttati di mela anche in pasticceria, melagrana, lampone, arancia, mandarancio, pompelmo rosa e pesca, tutto sfumato da mandorla in confetto e da una sottile vena minerale. L'ingresso in bocca è fresco, cremoso e di buon equilibrio, poi la sapidità tende a prevalere su un corpo lievemente in affanno, serrando il retrolfatto sui toni agrumati e minerali.

Abbinatelo a polenta fritta con guanciale croccante.

pinot nero | bottiglia | 12 | 3.000 | €20,00

CARONTE BRUT 2009
QUATREMILLEMÈTRES VINS D'ALTITUDE
VALLE D'AOSTA

Caronte conferma il suo stile coinvolgente al naso, seguito da una bocca croccante, vibrante, leggermente severa in chiusura. Un vino diverso, anche lui marchiato dalla montagna. Colora il calice di un rosa antico intenso, percorso da sottili bollicine. Naso fresco nelle note floreali e fruttate di rosa, peonia, arancia sanguinella, pompelmo rosa, mela, melagrana, lampone, ciliegia, fragola e ribes, sfumate da mandorla in confetto e da golose note di pasticceria ai frutti rossi e crema. La bocca parte fresca, morbida, cremosa e abbastanza equilibrata, poi la seconda fase dell'assaggio dà spazio alla sapidità, conducendo a un retrolfatto meno dolce e fruttato della via diretta con chiusura minerale.

Servitelo su una classica "gricia".

petit rouge | bottiglia | 12,5 | 3.500 | €20,00

15



Trento Riserva Cuvée dell'Abate Brut 2006
Abate Nero



Trento Riserva Altemasi Graal Brut 2004
Cavit



Trento Riserva Aquila Reale Brut 2004
Cesarini Sforza



Trento Talento Riserva Brut 2007
Endrizzi



Trento Perlé Nero Extra Brut 2005
Ferrari



Trento Talento Riserva Brut 2006
Letrari

milione meno, fanno un fatturato oltre due volte superiore. Il semplice significato di questi numeri è che il vino italiano è percepito come prodotto di qualità inferiore rispetto a quello francese; capite quindi quanto sia importante dare energia e voce a chi fa bene, a chi s'impegna per la qualità *tout court*. Diamo voce a **846 etichette**, selezionate in oltre duemilacinquecento assaggi. Dietro questi vini ci sono aziende piccolissime, di proprietà di singoli vignaioli, e molto grandi con fatturato dalle decine di milioni alle centinaia addirittura, come per qualsiasi altra tipologia di vini. Qui si apre un altro argomento perché giocoforza l'azienda molto grande diversifica e fa anche tanto prodotto semplice che spesso neanche entra in guida, ma è altresì vero che riesce a fare ottimi vini e grandi selezioni e quelle non possono e non devono mancare. Non crediamo giusto dover fare distinzioni tra "artigiani" del vino, ovvero quei produttori preparati che conoscono tutto il processo vitivinicolo e grandi aziende che si avvalgono di

VSQ

BLANC DE BLANC EXTRA BRUT
PUIATTI



Gentile, elegante, di bella dinamica, di taglio minerale austero e con sfumature accattivanti. La bocca è croccante e giovanissima e promette veramente molto. Si offre alla vista di colore giallo paglierino carico con sfumature dorate e fine perlage. Naso di grande personalità che regala una fusione di note minerali, di pasticceria e gentili tostature in primo piano, seguita dai toni floreali e fruttati maturi. Gesso e pietra pomice, panificazione, panettone, mandorla e nocciola secche e tostate, ginestra, arancia, pesca, bergamotto, cotognata. In bocca il vino regala grande freschezza, decise note sapide, bella struttura, sufficiente morbidezza per un insieme leggermente austero, all'inizio del suo percorso evolutivo. Il retrolfatto parte con le dolcezze del naso per poi virare, sulla spinta delle componenti dure, sugli agrumi, sui toni minerali e sulla frutta secca.

Gustoso compagno di crespelle all'abruzzese.

chardonnay | bottiglia | 12,5 | 30.000 | €14,00

BLANC DE NOIR EXTRA BRUT
PUIATTI



Un vino importante, articolato, continuo, già in grande spolvero e foriero di bella evoluzione. Bel paglierino con sfumature verdoline, luminoso e percorso da bollicine sottili, al naso propone subito toni di panificazione e crosta di pane, con tostature gentili di nocciola e mandorla, fusi con pera, pompelmo, chinotto, pinoli, mandorla secca, mineralità di scisto e ardesia, mela, prugna nera fresca, banana, ribes bianco, sfoglie dolci alle mele, crostata alla marmellata di limone e gelatine di agrumi. In bocca è molto fresco ma già ben bilanciato, di passo costante e buona progressione che riesce a riportare il racconto del naso con la mineralità in bella evidenza grazie all'importante vena sapida.

Perfetto insieme a della trippa alla romana.

pinot nero | bottiglia | 12,5 | 6.000 | €23,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA EXTRA BRUT
PUIATTI



Un vino articolato, interessante e leggibile, dalla bocca dinamica e croccante, ancora giovanissimo ma già di buona dialettica retronasale, appena duro in chiusura. Bel calice di colore giallo paglierino luminoso e perlage fine. Ha naso molto fresco e dolce, con buona fusione di frutti e pasticceria seguiti da aspetti minerali e floreali delicati. Troviamo arancia, mela, pera, pesca, albicocca, nuance di nocciola e mandorla, pandolce e torta margherita, sfumature di rosa e ginestra e note avvolgenti di cipria e gesso. Bocca molto fresca, di buona morbidezza e struttura adeguata che regalano al vino un equilibrio più che soddisfacente, anche se nel finale, una coda più severa sposta l'ago della bilancia su un versante più duro, sollecitando mineralità e vegetali, agrumi e tostature di nocciola e mandorla.

Bene con una zuppetta di pesce in bianco, con dadini di pane tostato.

ribolla gialla | bottiglia | 12,5 | 10.000 | €19,00

286

tanti specialisti trattando sia il vino *commodity* che il prodotto "di lusso", non sarebbe corretto dal punto di vista del consumatore.

Tornando ai numeri, la *battaglia* del vino spumante secco di qualità in Italia continua a svolgersi tra Lombardia e Veneto, presenti rispettivamente con 290 e 321 vini, due colossi che da soli rappresentano il 72% della nostra guida, un dato questo che in dieci anni di pubblicazioni ha oscillato poco a dimostrazione che questi due territori continuano a investire e consolidano le posizioni, nonostante la moda delle bollicine faccia nascere altre produzioni in tutta l'Italia. Una battaglia tra virgolette perché ciascuno gioca principalmente su un tavolo, il Veneto quello delle freschezza, immediatezza e leggiadria, la Lombardia quello dello spessore e della profondità. Un altro messaggio che arriva da questi numeri è legato alla crescita percentuale del Veneto rispetto alla passata edizione, il 27%, tutto dovuto al Conegliano Valdobbiadene che ha passato le nostre selezioni



ROSÉ EXTRA BRUT
PUIATTI

Un rosato interessante, articolato, complesso, coinvolgente e incentivante, di grande continuità nello stile e negli aromi. Giovane e di belle speranze. Colora il calice di un bel rosa cipolla, animanto da un perlage molto sottile. Naso dolce, di buona finezza, che offre subito un mix di frutta, toni di panificazione e tostature. Mela, arancia sanguinella, susina, ciliegia Ravenna, banana, pane tostato, nocciola e mandorla tostate, mandorla in confetto, melagrana, pasticceria da forno, poi toni di salvia, macchia mediterranea, sfumature di rosa, granatina, note minerali di scisto, sfumature di ardesia, nuance di radice di liquirizia. Bocca dall'ingresso morbido, fresco, bilanciato, di buona tessitura gustativa, cremoso, in grado di riportare tutti i toni del naso, poi la sinergia acido-sapida tende lievemente a prevalere, dando energia alla componente agrumata e minerale.

Goloso con un filetto di scorfano saltato con caponatina trapanese.

pinot nero | bottiglia | 12,5 | 6.000 | € 24,00

CUVÉE PIÈ DI MONT BRUT 2007
ROMAN RIZZI

Novità per la nostra guida, il Piè di Mont è un vino di buona loquacità e disponibilità, di stile fresco, appena condito da toni terziari, dotato di una bocca leggermente meno accogliente. Sboccato nel luglio del 2010, alla vista si presenta giallo paglierino brillante con riflessi dorati e perlage sottile. Al naso, di buona intensità, è fresco e dolce e il quadro aromatico si apre con toni vegetali di melissa, salvia, timo e gentili tostature di mandorla e nocciola, seguiti da florealità di biancospino e mughetto, agrumato di limone d'Amalfi, arancia e bergamotto, pera, ananas e pesca, il tutto attraversato da elegante mineralità di selce. In bocca risulta molto fresco, sapido, di carbonica sottile e giusta trama gustativa, che ripropone inizialmente, la frutta già scoperta alla via diretta, per poi chiudere su ricordi vegetali e minerali.

Abbinatelo a una golosa frittura di moscardini e zucchine pastellate.

chardonnay 60%, pinot nero 20%, ribolla gialla 20% | bottiglia | 12,5 | 7.000 | € 35,00

RIBOLLA GIALLA RIBOLLICINE EXTRA DRY 2010
STANIG

Leggero, varietale, di trama appena discontinua questo Extra Brut più fresco che morbido, giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Naso inizialmente schivo, che poi si apre su note vegetali e fruttate, con sottili sfumature floreali. Si ritrovano felce, salvia e fiore di sambuco, mela, pera, arancia, una lieve pesca bianca, pompelmo, nuance di mandorla fresca e toni minerali di selce. La bocca è fresca, leggera, cremosa, sapida, di struttura non perfettamente adeguata alla tessitura acido-sapida scalpitante che chiude un po' i sentori aromatici finali su timbri di arancia e argilla.

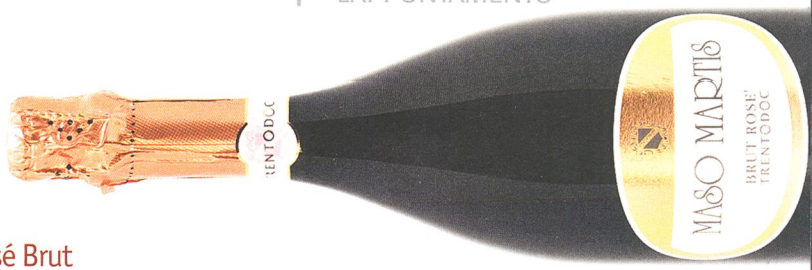
Assaggiatelo con un risotto all'ortica.

ribolla gialla | tank | 11 | 8.000 | € 15,00

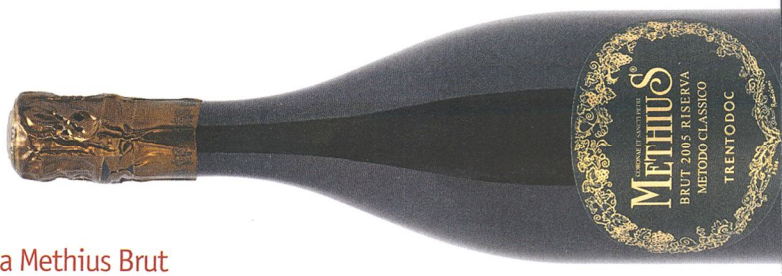
VSQ

FRIULI VENEZIA GIULIA

287



Trento Rosé Brut
Maso Martis



Trento Riserva Methius Brut
Metius



Alto Adige Talento Cuvée Marianna Extra Brut
Arunda



Alto Adige Riserva Hausmannhof Brut 2002
Haderburg



Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino Dry 2010
Adami



Valdobbiadene Cartizze Dry 2010
Andreola



Valdobbiadene Prosecco Superiore Bandarossa Extra Dry 2010
Bortolomiol



Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 2010
Bortolomiol



Valdobbiadene Brut
Col Vetoraz



Valdobbiadene Cartizze Superiore Dry 2010
Col Vetoraz



Valdobbiadene Cruner Dry
Le Colture



Valdobbiadene Prosecco Superiore Santo Stefano Dry
Ruggeri

con 55 vini in più dello scorso anno. Risalta agli occhi il risultato del Friuli Venezia Giulia che ha aumentato le sue presenze del 75%, raggiungendo quota 49 grazie, evidentemente, alla disponibilità di un maggior numero di campioni, ma anche al loro valore.

Le 5 sfere

Quest'anno i nostri alfieri sono ben 47, tante le 5 sfere di *Sparkle Bere spumante 2012*, otto in più della passata edizione, appannaggio di Franciacorta essenzialmente, con incremento unitario di Conegliano Valdobbiadene e Piemonte. Trentaquattro le aziende che si aggiudicano il massimo riconoscimento ovvero dieci sono le aziende multi premiate, tre per la precisione con tre etichette e sette con due. Alcuni dicono che vengono premiati sempre gli stessi, ma è evidente che il nostro credo è nel bicchiere e che non ci poniamo delle limitazioni editoriali. Quest'anno ci sono aziende che sono approdate alle degustazioni

LOMBARDIA

LUGANA DOC

LUGANA BRUT 2008
PERLA DEL GARDA

Una cantina giovane condotta da giovani, che sin dal suo esordio ha sfiorato l'eccellenza e che oggi si conferma una solida realtà nel panorama enologico. Giallo brillante, provvisto di bollicine sottilissime, al naso è fine nel suo mix di fiori, frutti maturi e delicate tostature. Acacia, biancospino e glicine si fondono con le note vegetali di melissa e salvia che anticipano le tonalità fruttate di pesca, pera, ananas, arancia, kumquat e cedro, quest'ultimo anche in gelatine. Le tostature dolci, riconducibili a mandorla e nocciola, espresse anche in confetto, s'intrecciano con fragranze di pane e torta margherita, tutto sfumato da fini minerali. Fresco e di carbonica sottile e cremosa, è sapido ed equilibrato, con una struttura adeguata ma non possente, in grado di riproporre il bouquet del naso.

Vi consigliamo delle code di mazzancolle avvolte in pasta kataifi e fritte, su vellutata di fave al profumo di salvia.

trebbiano di lugana | bottiglia | 12,5 | 1.500 (1,5 l) | € 30,50

LUGANA BRUT
SAN GIOVANNI

Un altro virtuosismo della casa che con questo Brut sottolinea ed enfatizza le caratteristiche di freschezza, sapidità e armonia del trebbiano di Lugana. Giallo con riflessi oro nel calice con perlage fine, ha naso inizialmente discreto, che poi si apre dolce e fragrante su note di tostature di pane e frutta matura. Pera, ananas, banana, mandorla, noce e nocciola si legano a toni vegetali di macchia e rinfrescanti di anice, con venature minerali di gesso e cipria nel finale dell'assaggio. Bocca cremosa, morbida, di buon equilibrio tra note dolci e dure, continua e vellutata, di buona consistenza gustativa che prosegue nei ritorni aromatici ben leggibili e in linea con il naso nelle note di frutta dolce e raffinate tostature.

Squisito su insalata di ovuli, nocciole e tartufo nero.

trebbiano di lugana | bottiglia | 12,5 | 30.000 | € 11,80

44

finali con quattro vini diversi, non avremmo avuto alcuna remora a premiarli tutti se il nostro bicchiere, forte di un assaggio in panel, lo avesse decretato. Il Franciacorta comanda la classifica con diciassette centri, diciotto in Lombardia, segue il Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene con dieci premiati, a un'incollatura il Trento, poi quattro in Piemonte, due in Alto Adige, quindi due in Abruzzo, che non manca all'appello con Umbria e Puglia a ribadire che la qualità nelle bollicine si può fare anche al Sud.

Tra tanti campionissimi, il nostro panel ha manifestato "il suo lato debole", quello esclusivamente edonistico per il Franciacorta Satèn 2006 di Majolini, vino dell'emozione 2012. Un premio che vuole ricordare che al di là di tecnicismi e valutazioni numeriche, seppur semplificate nella nostra guida in un punteggio da uno a dieci (mezza sfera - 5 sfere), il vino spumante è un gran piacere che goduto con moderazione allieta certamente le nostre tavole.



Valdobbiadene Superiore di Cartizze Col del Sas Dry 2010
Spagnol



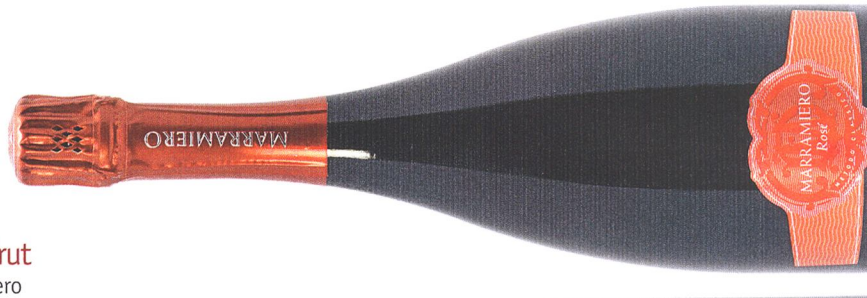
Valdobbiadene Superiore di Cartizze Vigna La Rivetta Brut
Villa Sandi



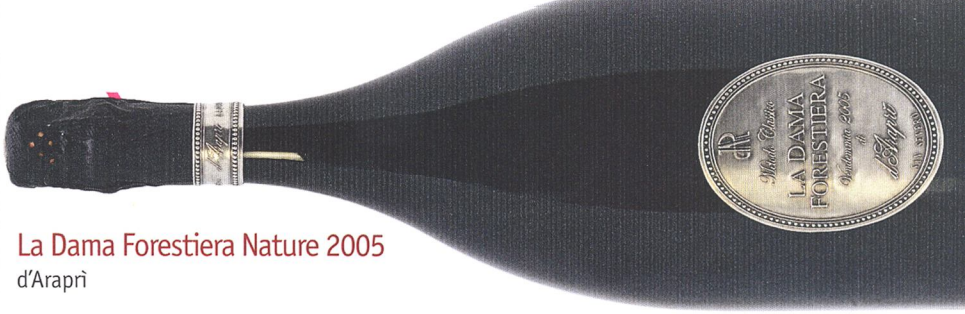
Riesling Brut 2007
La Palazzola-Grilli



Brut
Marramiero



Rosé Brut
Marramiero



La Dama Forestiera Nature 2005
d'Araprì

OLTREPÒ PAVESE DOC

OLTREPÒ PAVESE BRUT
ANTEO

Un bel Brut votato all'eleganza, ancora leggermente imbrigliato al nostro assaggio estivo, ma destinato a una bella compiutezza. Paglierino carico molto brillante con un perlage molto sottile. All'olfattiva è inizialmente un po' cupo, di selce, poi si addolcisce e quindi si apre a un ventaglio articolato di buona freschezza nei toni fruttati, floreali e vegetali, tra i quali ritroviamo agrumi, mela, pera, albicocca, ginestra, mimosa, margherita, salvia, timo serpillo, melissa. Anche i toni minerali si addolciscono fino ad arrivare a note di cipria. Bocca fresca, morbida, di buon equilibrio, con bella acidità e cremosità, dotata di tessitura continua che si alleggerisce a centro assaggio per poi riprendersi nel lungo finale. Il retrolfatto è in linea con la via diretta con piacevole sviluppo di mandorla confettata.

Per la sua eleganza proponetelo in abbinamento con un risotto ai ricci di mare.

pinot nero 75%, chardonnay 25% | bottiglia | 12,5 | 28.000 | € 15,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO MARTINOTTI BRUT
ANTEO

Freschezza e ancora freschezza, il Brut di Anteo è un vino ben definito e caratterizzato di stile integro e concreto, senza sbavature, ancora giovane e un po' semplice a livello olfattivo. Sottili bollicine animano il giallo paglierino di questo vino dotato di naso fresco e di buona intensità, che parte con un mix di minerali di selce e agrumi. Cedro e arancia anche in gelatine precedono pera, ananas, pesca, kiwi, mela e poi vegetali di felce, muschio e macchia mediterranea. Bocca altrettanto fresca, di buona morbidezza ed equilibrio, con una dinamica acido-sapida ben supportata dal corpo, che regala un assaggio di piacevole beva. Retrolfatto abbastanza in linea con la via diretta con pera anche in distillato in evidenza.

Accompagnatelo a un'insalata di mare con polpo, cozze e cannolicchi, condita all'extravergine e succo di arancia.

pinot nero 85%, chardonnay 15% | tank | 12,5 | 30.000 | € 9,00

OLTREPÒ PAVESE PINOT NERO ÉCRU NATURE EXTRA BRUT 2006
ANTEO

Freschezza, precisione e continuità di un vino che predilige l'eleganza e il garbo in un contesto loquace e molto ben esplicitato. Calice luminoso di un giallo paglierino carico dai riflessi dorati, percorso da fine perlage. Naso intenso, ricco, ampio, di grande finezza, con un ventaglio olfattivo che va dalla pasticceria alle note tostate e al minerale, passando per le nette percezioni di fiori gialli e frutta matura. Note minerali di selce si alternano ai toni di pasticceria da forno, con mandorla e nocciola tostate, poi ginestra, mimosa, pesca, mela, arancia bionda, pompelmo, bergamotto, pera, banana e ananas, sfumati da nuance di zenzero. Bocca di grande equilibrio e continuità, fresca, morbida, cremosa, di bella struttura e giusto apporto acido-sapido, per un assaggio che si fa goloso e appagante e un retrolfatto abbastanza in linea con la via diretta, solo un filo meno compiuto.

Da godere con un sontuoso plateau royal di crostacei.

pinot nero | bottiglia | 12,5 | 10.000 | € 25,00

LOMBARDIA

45