

Gusti mediterranei

Cominciando con quelli campani, nella selezione di vini bianchi e rosati prevalgono sui rossi adeguandosi alla linea gastronomica del ristorante.



La penisola sorrentina - chi non lo sa? - è una zona di spiccata vocazione al turismo. Un turismo, beninteso, che trascende i confini nazionali perché Sorrento è meta di viaggiatori stranieri che, già nel '700 venivano a svernarvi, oppure soltanto a trascorrere giorni sereni, felici, attirati dal fascino irresistibile delle sue bellezze naturali. Per questo pullula di alberghi, alcuni dei quali sono ricchi di vetuste memorie e, veri musei dell'ospitalità, si fregiano del blasone di "locali storici d'Italia". Tale, per l'appunto il Grand Hotel Cocumella di Sant'Agnesello che si vanta d'essere il più antico albergo della Penisola. Già residenza dei Gesuiti nel '600, poi dimora patrizia nel '700, quindi hotel a partire dal 1822, fu rilevato nel 1978 dall'architetto Nino Del Papa, il quale lo ha restaurato e trasformato nella maniera più conveniente possibile, vale a dire: dotandolo di tutti quei servizi che potessero renderlo funzionale sulla base di quanto esige la più avanzata tecnica alberghiera, ma senza fargli perdere niente di quello charme che soggiogò i grandi ospiti del passato, dal Duca di Wellington a Cristian Andersen, da Gioacchino Murat



a Wolfango Goethe. Ora l'attenzione dell'architetto-imprenditore è tutta rivolta al riassetto del ristorante "Scintilla" visto da lui in prospettiva. Attualmente esso dispone di cinquanta posti ripartiti tra sala e terrazzo: un ambiente luminoso, raffinato ed accogliente, dove l'arredo improntato a buon gusto e tovagliato, posateria e stoviglieria di qualità conferiscono un tocco di classe che appaga l'occhio. Lo dirige la signora Gaia Del Papa, figlia dell'architetto. Il servizio è curato dal maître Toni Russo, detto Paciocco per la sua faccia tutta pace e sorriso, ma anche per i modi garbati con i quali conquista la simpatia dei clienti, mentre la cucina è nelle mani della chef Rosa Russo. La cucina del ristorante "Scintilla" è prettamente mediterranea ed ha, una sua particolarità: quella di proporre soltanto "antipasti, pasta e... paste", ossia antipasti, primi piatti e dolci. D'altronde, basta scorrere il menu per capire che qui non sono previsti secondi, nè di carne nè di pesce, a meno che non se ne faccia, per motivi personali, un'esplicita richiesta. Si rassicurino, tuttavia, tanto i gourmet quanto i gourmand, vuoi

perché la bontà degli antipasti e dei primi piatti è tale da farli preferire, quand'anche saltuariamente, ai secondi di carne o di pesce, vuoi perché i grandi esclusi, cioè la carne ed il pesce, li troviamo, infatti, come ingredienti nella composizione di molte portate. Spigolando tra i molti antipasti ne sottolineiamo alcuni: treccia di mozzarella con caciottella e ficodindia, crostata di verdure, pasticcio di zucchine e pomodori, melanzane alla zingara: gâteau di patate, cozze gratinate, alici di Marina Piccola e pesce in carpione. Invece, tra i primi chiamati genericamente "pasta", segnaliamo i tagliolini al sugo di pesce, le trenette al basilico, le pappardelle delicate, le tagliatelle al nero di seppia, gli gnocchetti alla sorrentina o alla sarda o alla .. Braccio di ferro, i rigatoni alla Borbone, le orecchiette con broccoletti baresi, la pasta e fagioli alla Nettuno, l'insalata di riso di frutti di mare, la parmigiana di melanzane, la lasagna a sorpresa, il timballo di maccheroni, il sartù di riso. Da ultimo i dolci ("paste") che ti lasciano indeciso sulla scelta potendo optare per un cannolo o una zeppola, una sfogliatella o una babà, la pastiera, o il migliaccio, il sanguinaccio o le melanzane al

Ristorante Scintilla
del Grand Hotel Cocumella
Via Cocumella, 7
80065 Sant'Agnesello - Sorrento
(Na)
Tel. 081/8782933

cioccolato, e così continuando. Entusiasta di questa maniera "mediterranea" di cibarsi, la gastronomo statunitense Jo Bettoia, nel suo libro *Southern Italian Cooking*, ha riportato le ricette d'un "simple lunch" da lei gustato al ristorante "Scintilla". Siamo ai vini. La carta predisposta comincia con quelli della Campania che consentono abbinamenti, per così dire, regionali. E, conformemente ai piatti allestiti; i bianchi ed i rosati prevalgono sui rossi. Ma tutti sono di buon livello e tali da combinare nozze felici tra vivanda e bevanda. Non c'è pericolo di sbagliare, del resto, quando la scelta cade su vini come: Greco di Tufo (Mastroberardino), Falanghin (Mustilli), Biancolella (D'Ambra), Bacalàt (Venditti), Lacryma rosa d'Irpinia (Mastroberardino) o (perché no?) su di un Asprinio spumante brut "Don Pedro de Toledo" (Martusciello) "I Borboni" (Numeroso) "I Normanni" (Caputo). In alternativa è possibile bere un bianco o rosé delle altre regioni d'Italia come, tanto per fare qualche esempio, un Gavi dei Gavi La Scolca (Piemonte), un Franciacorta Ca del Bosco (Lombardia), un Sauvignon Jermàn (Friuli), un Breganze Maculan (Veneto), un Galestro Antinori (Toscana), e così, via via discendendo la Penisola, un Rosa del Golfo (Puglia) ed un Regaleali Conte Tasca d'Almerita (Sicilia). Quanto allo spumante suggeriamo un Martini brut riserva Montelera, fiore all'occhiello della Martini & Rossi, dal sapore spiccatamente secco che ne fa un vino particolarmente adatto al tipo di pasto della "Scintilla". Tralasciando di soffermarci sui vini rossi, pochi ma di pregio, ed anche sui vini da dessert, tra cui s'impone il Moscato, crediamo di dover rilevare che la lista propone una selezione di vini non vasta ma adeguata alla linea gastronomica del ristorante, tenendo conto degli accostamenti più naturali.

Pasquale Palma

Grand Marriage

Apriamo insieme le Carte dei ristoranti selezionati
in collaborazione con la "Martini & Rossi"



La nostra rivista in collaborazione con la
Martini & Rossi continua il giro nelle regioni
italiane alla scoperta delle particolari carte
dei vini tra i ristoratori più qualificati. Vogliamo
dimostrare che accanto ad una cucina di grande
preferenza si trovano selezioni di vini
di alto pregio per un "Mariage" cibo-vino
che migliori la soddisfazione gastronomica.

MARTINI

Come farsi la cantina e scegliere il meglio

Elisabetta Fezzi

Ecco tre cantine tipo, partendo da una minima con una dotazione di 120 bottiglie per passare ad una intermedia con 300 e concludendo con una più completa contenente 1000 bottiglie. Tutte rigorosamente Doc e Docg. Indicati anche i più noti vini "da tavola".

Laying Down a Cellar and Choosing the Best

Three different types of cellar: small (120 bottles), one of intermediate size (300 bottles) to one of 1,000 bottles. All rigorously Docg or Doc, although reference is also made to the best known "table" wines.

Sarà bene iniziare con il sottolineare che la cantina ideale è diversa per ognuno di noi, e che buona parte delle scelte dovranno rispettare i nostri gusti personali o, se possediamo una spiccata vocazione all'ospitalità, anche quelli dei nostri invitati.

Prima di decidere circa la dimensione della cantina è della massima importanza individuare il locale idoneo che dovrà possedere quei requisiti di mancanza di luce (eventuali finestre oscurate), assenza di forti vibrazioni (non sotto un'officina meccanica!), temperatura bassa e costante compresa tra i 12 e i 18°C al massimo (meglio una cantina fissa a 16° che una dove la temperatura oscilla tra i 10 e i 20°C) e umidità media tra il 75 e l'85% (troppo secca causa una perdita di elasticità del tappo, mentre troppo umida favorisce la formazione di muffe sia sul tappo che sulle etichette). Localizzato il locale, in base alla sua dimensione e alla disponibilità economica, potremo scegliere quante bottiglie inserire tenendo presente che, per non sbagliare, tutte, e sottolineo tutte, le bottiglie che acquisterete dovranno essere conservate coricate, cioè in posizione orizzontale; in questo modo i sugheri rimarranno sempre bagnati dal vino e manterranno più a lungo la loro elasticità consentendo una migliore conservazione. Alcuni sostengono che in questo modo aumentano i rischi dei gusti di tappo, ma questa teoria non è assolutamente vera perché, se sfortunatamente acquisterete una bottiglia che sa di tappo, anche se la conserverete in piedi il difetto si ritroverà allo stesso modo. Per sorreggere le bottiglie sono molto utili apposite scansie sagomate o scaffalature in legno su misura da far costruire dal falegname con dei box ampi almeno 40x40 cm., o più semplicemente dei pezzi di canne fumarie il cui vano interno sia compreso tra i 35 e i 50 cm., che agevolmente potranno essere poste le une sulle altre sia addossate alle pareti che in mezzo alla cantina formando dei corridoi; le bottiglie dovranno essere debitamente separate per provenienza, tipologia e a volte anche per annate, per facilitare la successiva ricerca, specialmente quando la loro consistenza superi i 500-600 pezzi. Consiglio inoltre di numerare i box o le scansie in modo da poter catalogare su di un registro di cantina o su computer i vini conservati, agevolando

una corretta rotazione delle bottiglie, alcune delle quali dovranno essere consumate entro l'anno di acquisto, mentre altre potranno tranquillamente, magari maturando e migliorando, essere conservate per lunghi anni.

Di seguito vi propongo tre cantine tipo, partendo da una minima con una dotazione di 120 bottiglie, per passare ad una intermedia con 300 bottiglie e concludendo con una più completa contenente 1000 bottiglie. Il criterio che ha guidato la scelta è stato quello di considerare inizialmente i vini italiani Doc e Docg classificandoli all'interno delle proprie categorie merceologiche e di fornire una buona rappresentatività regionale che permetta di assaggiare vini anche molto diversi fra di loro: ovviamente con il passare degli anni ognuno potrà modificare l'assortimento della cantina riordinando i vini preferiti e sostituendo le bottiglie meno gradite: anzi è utile che ogni stagione si assaggiino vini nuovi o sconosciuti per ampliare il proprio bagaglio di conoscenze senza fossilizzarsi solamente su pochi tipi di vino. Più la cantina si amplia e tanto più aumenta il numero di vini rossi rispetto ai bianchi: ciò è normale perché molti rossi avranno una vita lunga e alcune bottiglie si conserveranno nel tempo permettendo, dopo qualche anno, degli interessantissimi assaggi dello stesso vino di aziende differenti o delle degustazioni verticali di annate diverse di uno stesso produttore.

Naturalmente in una cantina che si rispetti non possono essere presenti solo vini Doc o Docg ma anche i nobili vini "da tavola" e prossimamente gli IGT (Indicazione Geografica Tipica) che quasi sempre sono patrimonio di singole aziende, ma che per fama o qualità o diffusione sono diventati ormai dei "classici": li troviamo dal nord al sud dell'Italia e le possibilità di scelta sono pressoché infinite.

Tra i più conosciuti ci sono: in Sicilia la produzione di Regaleali e Corvo e il Morsi di Luce di Florio, in Sardegna il Tanca Farrà di Sella & Mosca, in Puglia i freschi rosati Rosa del Golfo di Calò e Rivera, in Campania la Falanghina di Mustilli, in Lazio il Colle Picchioni di Paola di Mauro, in Umbria il Muffato e il Cervaro della Sala del Castello della Sala, in Toscana il mitico Sassicaia del marchese Incisa della Rocchetta, i blasonati Tignanello e Solaia di Anti-

norì, Le Pergole Torte della Fattoria di Monte Vertine, il Cabreo nelle versioni Predicato del Muschio e Predicato di Biturica di Ruffino, il Marzocco di Avignonesi, il Sangiovetto di Baddia a Coltibuono, il Vergena Predicato del Selvante dei Marchesi de Frescobaldi, il Vigorello di San Felice, il Ser Giovetto di Rocca delle Macie, il La Corte del Castello di Querceto; in Emilia Romagna il Ronco dei Ciliegi o delle Ginestre del Castelluccio; in Friuli Venezia Giulia il Carantan e il Molamatte di Marco Felluga, il Vintage Tunina di Jermann, il Braida Nuova di Borgo Conventi, il Terre Alte di Livio Felluga; in Veneto il Campo Fiorin di Masi; in Trentino Alto Adige il Cornelius della Cantina Produttori Colterenzio, il San Leonardo della Tenuta San Leonardo; in Lombardia il Maurizio Zanella e il Pinero di Cà del Bosco, il Casotte e il Solesine di Bellavista; in Piemonte il Darmagi di Angelo Gaja, il Piodilei di Pio Cesare, il Barilot di Michele Chiarlo, il Bricco dell'Uccellone di Braida, il Castellengo di Bersano, l'Arte di Clerico, il Pian dei Sogni di Giancarlo Scaglione.

Cantina da 120 bottiglie

Vini bianchi giovani e immediati

- 6 Soave Classico
 - 6 Alto Adige Pinot bianco
 - 6 Grave del Friuli Pinot grigio
 - 3 Albana di Romagna
 - 6 Orvieto Classico
 - 3 Marino
 - 3 Fiano di Avellino
- #### Vini bianchi più strutturati
- 3 Collio Chardonnay
- #### Vini spumanti secchi
- 3 Champenois Oltrepò Pavese
 - 3 Champenois Piemontese
 - 3 Champenois rosè
 - 3 Chardonnay Trentino
 - 3 Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

Vini rossi freschi e leggeri

- 6 Dolcetto d'Alba
- 3 Oltrepò Pavese Bonarda
- 6 Bardolino
- 8 Lago di Caldaro scelto
- 6 Lambrusco Reggiano



foto Renna

Vini rossi più strutturati e complessi

- 6 Barbera d'Asti
 - 6 Franciacorta rosso
 - 6 Chianti
- #### Vini rossi longevi e importanti
- 3 Barolo
 - 3 Barbaresco
 - 3 Valpolicella amarone
 - 3 Brunello di Montalcino
 - 3 Vino nobile di Montepulciano

Chianti classico

Vini dolci da dessert e da meditazione

- 2 Vin Santo Toscano
- 2 Marsala dolce
- 2 Asti spumante
- 3 Brachetto d'Acqui

Cantina da 300 bottiglie

Vini bianchi giovani e immediati

- 6 Oltrepò Pavese Riesling
- 6 Soave classico
- 6 Bianco di Custoza
- 6 Alto Adige Pinot bianco
- 6 Grave del Friuli Pinot grigio
- 3 Roero Arneis
- 6 Albana di Romagna
- 6 Orvieto Classico
- 6 Marino
- 6 Vernaccia di San Gimignano
- 6 Verdicchio dei Castelli di Jesi classico
- 3 Vementino di Gallura
- 6 Locorotondo

Vini bianchi più strutturati

- 6 Gavi
- 6 Collio Sauvignon
- 6 Pomino bianco
- 6 Alto Adige Traminer aromatico
- 6 Franciacorta bianco
- 6 Collio Tocai Friulano

Vini spumanti secchi

- 3 Champenois Oltrepò Pavese
- 3 Champenois Alto Adige
- 3 Champenois rosè
- 3 Franciacorta
- 3 Chardonnay Piemontese
- 6 Prosecco superiore di Cartizze

Vini rosati

- 3 Riviera del Garda bresciano
- 6 Bardolino chiaretto

Vini rossi freschi e leggeri

- 6 Oltrepò Pavese Barbera
- 6 Bardolino classico
- 3 Santa Maddalena
- 6 Valpolicella Valpantena
- 3 Roero
- 6 Rosso di Montepulciano
- 6 Chianti
- 6 Lambrusco Reggiano

Vini rossi più strutturati e complessi

- 6 Dolcetto d'Alba
- 3 Dolcetto di Ovada
- 6 Barbera d'Asti
- 6 Franciacorta rosso
- 3 Valtellina superiore Sassella
- 6 Colli orientali del Friuli Cabernet
- 3 Rosso Conero
- 6 Teroldego Rotaliano
- 3 Lagrein Dunkel

Vini rossi longevi e importanti

- 3 Barolo Bussia
- 3 Barolo Serralunga d'Alba
- 3 Barbaresco
- 3 Barbaresco Riserva
- 3 Valpolicella Amarone
- 3 Brunello di Montalcino
- 3 Brunello di Montalcino Riserva
- 3 Vino Nobile di Montepulciano
- 6 Chianti Classico
- 3 Chianti Rufina
- 3 Carmignano
- 3 Aglianico del Vulture
- 3 Gattinara

Vini dolci da dessert e da meditazione

- 3 Vin Santo Toscano
- 3 Marsala dolce
- 6 Asti Spumante
- 3 Albana di Romagna passito
- 6 Brachetto d'Acqui
- 3 Chambave passito
- 3 Vernaccia di Oristano
- 3 Moscato passito di Pantelleria
- 3 Malvasia delle Lipari passito

Cantina da 1000 bottiglie

Vini bianchi giovani e immediati

- 6 Oltrepò pavese Pinot
- 6 Soave Classico
- 6 Lugana

- 6 Terlaner Muller Thurgau
- 6 Alto Adige Riesling Renano
- 6 Trentino Pinot bianco
- 6 Colli Euganei bianco
- 6 Isonzo Sauvignon
- 6 Cinque Terre
- 6 Riviera Ligure di ponente Pigato
- 6 Albana di Romagna
- 6 Trebbiano di Romagna
- 6 Orvieto Classico secco
- 6 Est! Est! Est!!! di Montefiascone
- 6 Frascati
- 6 Colli Albani
- 6 Vernaccia di San Gimignano
- 6 Verdicchio di Matelica
- 6 Vermentino di Gallura
- 6 Locorotondo
- 6 Ischia bianco Superiore
- 6 Alcamo

Vini bianchi più strutturati

- 12 Gavi
 - 6 Collio Sauvignon
 - 12 Pomino bianco
 - 6 Alto Adige Traminer aromatico
 - 6 Franciacorta bianco
 - 6 Collio Tocai Friulano
- Vini spumanti secchi**
- 6 Champenois Oltrepò Pavese
 - 6 Champenois Alto Adige
 - 6 Champenois rosé
 - 6 Franciacorta
 - 6 Charnat Piemontese
 - 12 Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene
 - 6 Lessini Durello

Vini rosati

- 6 Riviera del Garda Bresciano
- 6 Bardolino chieretto
- 6 Bolgheri rosato
- 6 Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo
- 6 Castel del Monte rosato
- 6 Salice Salentino rosato

Vini rossi freschi e leggeri

- 12 Oltrepò Pavese Barbera
- 12 Bardolino classico
- 6 Santa Maddalena
- 12 Valpolicella Valpantena
- 6 Roero
- 24 Chianti
- 12 Rosso di Montepulciano
- 12 Lambrusco di Sorbara
- 6 Colli Piacentini Gutturino

Vini rossi più strutturati e complessi

- 12 Dolcetto d'Alba
- 9 Dolcetto di Ovada
- 12 Barbera d'Asti
- 12 Franciacorta rosso
- 9 Valtellina Superiore Sassella
- 6 Colli Orientali del Friuli Cabernet
- 9 Rosso Conero
- 9 Teroldego Rotaliano
- 6 Lagrein Dunkel
- 6 Colli Orientali del Friuli Schioppettino
- 6 Grave del Friuli Refosco dal peduncolo rosso
- 12 Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon
- 12 Sangiovese di Romagna superiore
- 6 Morellino di Scansano
- 12 Rosso di Montalcino
- 9 Taurasi riserva
- 9 Cirò rosso classico
- 9 Cerasuolo di Vittoria
- 6 Cannonau di Sardegna Riserva

Vini rossi longevi e importanti

- 48 Barolo
- 48 Barbaresco
- 36 Valpolicella Amarone
- 48 Brunello di Montalcino
- 48 Vino nobile di Montepulciano
- 36 Chianti Classico
- 24 Chianti Rufina
- 24 Carmignano
- 6 Aglianico del Vulture
- 6 Gattinara
- 6 Alto Adige Cabernet riserva
- 18 Alto Adige Pinot nero
- 6 Pomino rosso riserva
- 12 Torgiano rosso riserva

Vini dolci da dessert e da meditazione

- 6 Vin Santo Toscano
- 3 Marsala Dolce
- 12 Marsala Vergine
- 12 Asti spumante
- 12 Moscato d'Asti
- 3 Albana di Romagna passito
- 12 Brachetto d'Acqui
- 3 Chambave passito
- 6 Vernaccia di Oristano
- 6 Moscato passito di Pantelleria
- 6 Malvasia delle Lipari passito
- 6 Colli Orientali del Friuli Verduzzo Friulano
- 6 Collio Picolit
- 6 Moscadello di Montalcino
- 3 Sagrantino passito

Ad ogni vino il suo bicchiere

Nadia Rossi

Ecco le norme da seguire nella scelta dei bicchieri al fine di poter gustare appieno la fragranza dei profumi ed il gusto dei vini in essi contenuti.

A glass for every wine

The rules for choosing the type of glass which best brings out the fragrance and taste of different wines.

Prima della scoperta del vetro, Egizi e Persiani spegnevano la propria sete utilizzando il corno bovino, mentre i Greci mescevano il nettare di Bacco in conchiglie, sorseggiandolo puro specie durante i riti sacrificali. Fu nel corso delle conquiste romane in Medio Oriente che i nostri antenati appresero l'arte vetraria e cominciarono a fabbricare grossolani bicchieri di vetro. Col tempo le tecniche si affinarono e sempre più permisero di accompagnare l'utilità del contenitore a forme e decorazioni quanto mai ricercate. Fu così che nel 1604 Giovanni Maggi compilò e diede alle stampe quattro grossi volumi dal titolo "Bicchierografia", in cui erano raffigurati ben diecimila bicchieri di ogni foggia e dimensione. Osservando quelle immagini è facile constatare come il motivo ornamentale fosse decisamente predominante rispetto all'effettiva funzionalità del bicchiere stesso. Oggigiorno tuttavia è a tutti noto come vi siano alcune norme precise da seguire nella scelta dei bicchieri al fine di poter gustare appieno la fragranza dei profumi ed il gusto dei vini in essi contenuti. È importante ricordare come la forma e lo spessore del vetro o del cristallo giochino un ruolo preponderante. Il bicchiere ideale per la degustazione del vino è a calice, ovvero dotato di uno stelo che permette di impugnarlo e di portarlo al naso ed alla bocca mantenendo la mano (ed i relativi profumi ed odori che ad essa si accompagnano) il più lontano possibile dai due organi di senso. Lo stelo dei bicchieri per i bianchi è più lungo di quello per i rossi, affinché il calore della mano non giunga in prossimità del vino, scaldandolo. Unica eccezione per i vini rossi importanti, che possono, a volte, desiderare il contatto del palpo della mano per scaldarsi leggermente e poter offrire la vastissima gamma di profumi di cui sono ricchi. Al fine di permettere un'accurata analisi visiva, il vetro deve essere assolutamente incolore nonché privo di sfaccettature e decorazioni, che non lascerebbero cogliere al meglio ogni sfumatura del vino, nonché la sua fluidità o l'eventuale *perlage*. Un contenitore dalla parete sottilissima è inoltre consigliato in quanto facilita il passaggio del liquido in bocca, senza falsare la sensazione tattile. Infine, è possibile affermare che ogni tipo di vino ha una forma di calice preferita, ovvero in grado di permettergli di esprimersi e dare il massimo di sé. Passiamoli in rassegna molto schematicamente. per i vini bianchi giovani, ricchi di aromi fruttati, è indicato un bicchiere dallo stelo alto, slanciato e dai bordi leggermente aperti. Vini bianchi più maturi e impegnativi richiedono un bicchiere simile al precedente, capace, perfettamente sferico alla base per facilitare il movimento del vino nonché più raccolto in alto. I vini rossi giovani ed i rosati ben si accompagnano ad un calice capace, quale il bicchiere a coppa tonda. Il bicchiere per il vino delle grandi occasioni, il "re" della serata, è molto capace e panciuto, con un'apertura larga per favorire l'ossigenazione e quindi l'espandersi di tutti i profumi e del bouquet che lentamente il vino cede. Un calice piccolo, chiuso alla sommità per non disperdere profumi impagabili è il contenitore del miglior suggello di un buon pasto: il vino da dessert. Ideale compagno di spumanti e Champagne, in grado di favorire la formazione della spuma e di esaltare lo sviluppo del *perlage*, è il bicchiere a flûte alto, esile e snello. Infine, per il moscato e tutti gli spumanti dolci è indicata la coppa, che permette di "respirare" il bouquet ancora prima di gustare le caratteristiche del vino.

