

# AMICA

N° 1  
Gennaio  
1994

## Gourmet

A cura di Paolo Cavaglione

### IL VINO GIUSTO

**Che cosa bere con l'aspic di gamberi**

La prima zona di produzione di vini «spumanti» Metodo Classico riconosciuta con la Doc in Italia è stata la Franciacorta; la seconda il Trentino. I Metodo Classico prodotti in queste zone geografiche garantiscono attente cure delle uve, tecnologie avanzate, una rifermentazione in bottiglia per almeno 18 mesi. Quindi qualità! Con l'aspic: un vino importante e nello stesso tempo elegante e delicato quale Ca' del Bosco Cremant Franciacorta Doc. Prodotto nella più «faraonica» cantina della zona, alla quale si accede attraverso un prezioso cancello di A. Pomodoro. Questo vino



viene messo in commercio dopo 30 mesi di lenta evoluzione in grotta, ha color paglierino intenso con riflessi oro e verdi: spuma abbondante e persistente perlage, fine e continuo; profumo largo e intenso con sentori di mele e pere verdi all'inizio che si evolve in susina matura, sapore secco senza eccessi, delicato e morbido.

Uno spumante «metodo classico», insomma, di non comune armonia. Il Ca' del Bosco Cremant Franciacorta va servito a 10 gradi e si acquista esclusivamente nelle enoteche specializzate a 43.500 lire.

Toni Cuman

**1994  
SOTTO  
UNA BUONA  
STELLA**