

BIGCLETTE MTB CAMBIO SHIMANO
UOMO/DONNA L. 195.000
CICLO CAMERA L. 98.000
ASSORTIMENTO BIANCHI - BOTTECCHIA - CARNIELLI
C. FABBRINI - VIA GIOVANNI LANZA, 113
Tel. 06/4872833-4819085 - ROMA

Anno 52 / numero 295 / S. Germano

IL TEMPO

DIREZIONE, REDAZIONE e AMMINISTRAZIONE: (00187) ROMA, p. Colonna 366 - Tel. 675881 - Tiv. 64.4000
Pubbli. nazionali: MIP spa, via A. Corelli 10, 00198 Roma, tel. 06/844.961

SENZA INTERESSI
SCOOTERS PIAGGIO - MBK - MALAGUTI
GILERA - PEUGEOT
C. FABBRINI - VIA GIOVANNI LANZA, 113
Tel. 06/4872833-4819085 - ROMA

Domenica 29 ottobre 1995 / lire 1500

IL VINO

Franciacorta brut, spumante superiore

IL Franciacorta Brut Millesimato 1991 v.s.q.p.r.d. (vino di superiore qualità prodotto in regione determinata) nasce dalle uve coltivate sui 96 ettari dell'Azienda Agricola Cà del Bosco che si estende in otto comuni della Franciacorta (Brescia). Lo spumante in esame è prodotto con un 40% di uve Chardonnay, un 40% di Pinot Bianco e un 20% di Pinot Nero. Matura in sette mesi in vasche d'acciaio a temperatura controllata, fino alla preparazione delle cuvée. Esame organolettico: Colore: Giallo paglierino medio. Perlage giustamente intenso e minuto. Odore: Grato e vivace, con note di frutta. Gusto: Salpido, intenso, equilibrato, persistente e con sentori di mela verde. Servire ad 8/9° con antipasti, risotti e pesce. Mai a fine pasto.

(Adriano Ottaviani Zanazzo)

