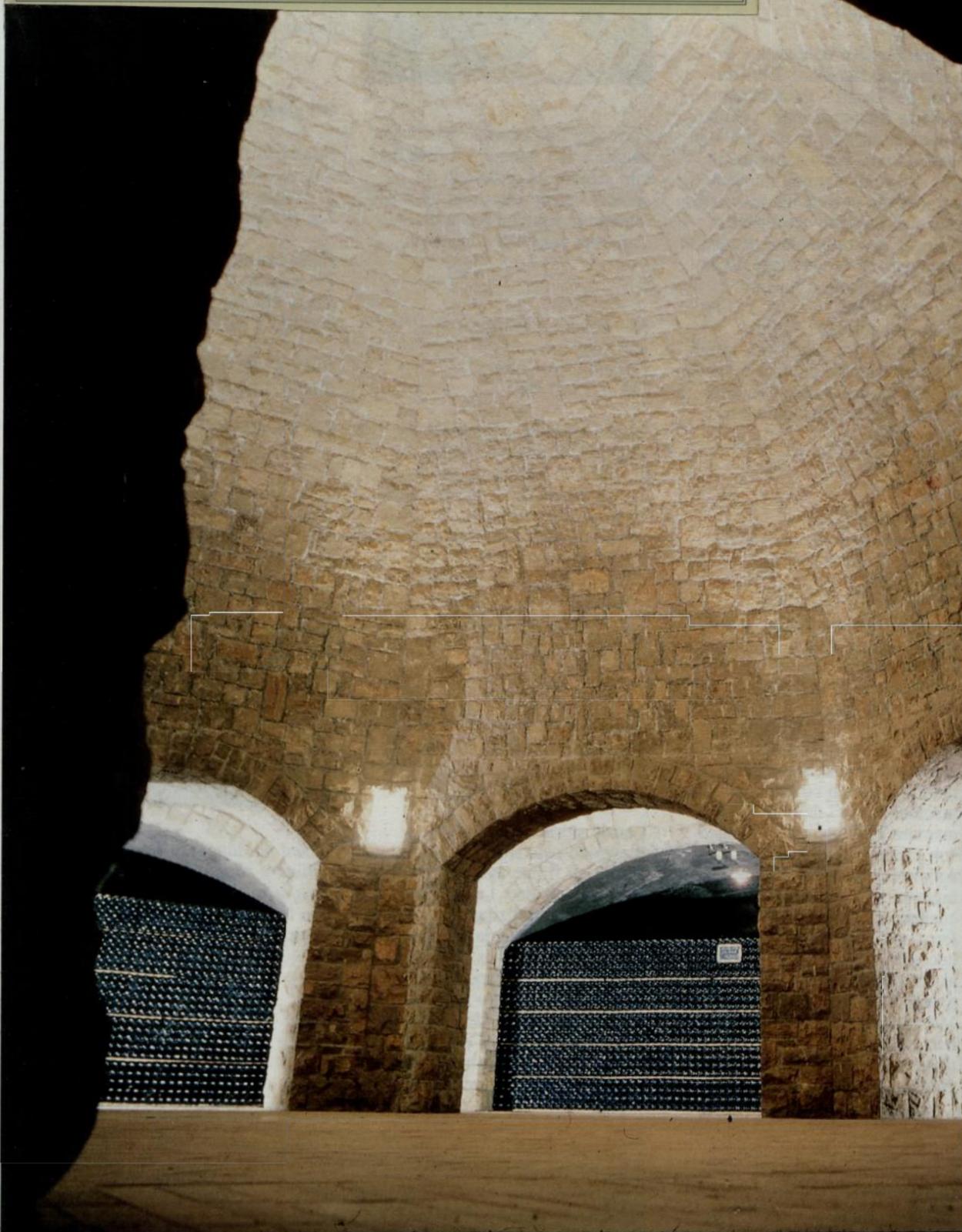


GRAND GOURMIET

Rivista internazionale di alta cucina e *bien vivre*
Maggio - giugno 1996 - Numero cinquantasei



In questa pagina, un particolare della cantina di Ca' del Bosco dove "nascono" i sei Franciacorta dell'azienda vinicola. Nella pagina accanto, in alto, uno scorcio della cantina della Bellavista e, sotto, un vigneto della Bersi Serlini.

più stimati spumanti qui prodotti va menzionato il Cà del Bosco Brut Vintage che qualcuno considera il migliore champenois d'Italia. È vinificato con uve Chardonnay (35%), Pinot bianco (35%) e Pinot nero (30%). Il mosto, dopo aver cominciato a fermentare in vasche d'acciaio, viene travasato in piccole botti di rovere dove conclude la fermentazione alcolica e ha luogo quella malolattica. Segue l'imbottigliamento e una permanenza sui lieviti compresa tra i 51 e i 67 mesi, ossia eccezionale. Si ottiene così uno spumante di colore paglierino che volge al dorato percorso da sensazioni verdine. La spuma è soffice, sottile e durevole. Il profumo lascia trasparire sentori boisé e tostati; il sapore è secco pur conservando piacevole mordibezza ed è di notevole struttura e profondità. Al gusto, oltre alle sensazioni già percepite con l'olfatto, si avvertono persistenze di cedro e di mandorla. Le potenzialità di questo spumante, da degustare a 8 gradi, consentono abbinamenti sia con pesci anche molto saporiti, sia con carni bianche di media struttura.

Vocazione Spumante

Il coraggio premiato

di Fabiano Guatteri

Dalla metà degli anni Cinquanta ad oggi la Franciacorta ha raggiunto livelli eccelsi nella produzione di spumanti. La vocazione

della regione è nota a tutti, tanto che il Franciacorta VSQPRD è diventato nel 1995, unico spumante classico in Italia, Docg.