

Specchio

DELLA STAMPA

SETTIMANALE
DI ATTUALITÀ
4 MAGGIO 1996
NUMERO 15
LIRE 2.400
AL SABATO
CON LA STAMPA
LIRE 2.500

i magnifici Sette

Spumanti italiani

scelti da
PAOLO MASSOBRIO

Una lunga lavorazione

Dopo i 36 mesi di affinamento in bottiglia, lo spumante che fuoriesce dalla «sboccatura» è ricolmato da altro spumante. Per pesce e antipasti.



NOME CARLOZADRA MONDOSATO
PRODOTTO GRUMELLO DEL MONTE (BG)
VIA CASTELLO, 18 - (035)832068
PREZZO 28.000 LIRE

Da solo e a tutto pasto

Spumante «esagerato» e di grande impatto che va apprezzato a temperatura di cantina e scaraffato. Ottimo a tutto pasto ma anche senza abbinamenti.



NOME FERRARI RIS. DEL FONDATORE
PRODOTTO TRENTO
VIA DEL PONTE DI RAVINA, 15
PREZZO 52.000 LIRE

Con i crostacei e con la carne

Un brut che non prevede l'introduzione del «liqueur d'expédition» dopo la sboccatura. Irrinunciabile sui crostacei, non disdegna neppure gli arrostiti di carne.



NOME FRANCIACORTA DOSAGE ZERO
PRODOTTO ERBUSCO (BS)
VIA CASE SPARSE, 10 (030)7760600

Con i crostacei e con la carne

Un brut che non prevede l'introduzione del «liqueur d'expédition» dopo la sboccatura. Irrinunciabile sui crostacei, non disdegna neppure gli arrostiti di carne.



NOME FRANCIACORTA DOSAGE ZERO
PRODOTTO ERBUSCO (BS)
VIA CASE SPARSE, 10 (030)7760600
PREZZO 35.000 LIRE