



**Lire 8000**

Supplemento al n. 498 di Slowfood, periodico di informazione iscritto al Tribunale di Alba. Registrazione n. 457 del 18/3/1988 - Spedizione in abbonamento postale - Comma 20/b Art. 2 Legge 662/96 Filiale di Cuneo Pubbl. inf. 45% - T. inf. 20.000 - Arcigola Slow Food Editore - via Mendicà Istruita, 45 - 12042 Bra, (Cn) - tel. 0172/419611 - fax 0172/411218

contiene i.p.

**Ribera del Duero,  
oltre il Vega Sicilia**

**Vini e TV con  
Antonella Clerici**

**Serralunga,  
il cuore del Barolo**

**Jean-Luc Colombo,  
il signor Syrah**



**1**  
1999

40

## Le Degustazioni

**slow** wine

### SPUMANTI

**Franciacorta  
Brut di Pinot Nero  
1980**



**Ca' del Bosco  
Erbusco (Bs)  
Tel. 030 7760600**

Costo in enoteca 120.000

Per mettere a fuoco correttamente questo sorprendente vino, è necessario premettere che la vendemmia 1980 in Franciacorta fu a dir poco felice. Forse anche per questo, l'équipe di Maurizio Zanella decise di creare un prodotto ottenuto unicamente da uve pinot nero, con rese molto basse, con selezione di grappoli di estrema qualità e invecchiato per oltre quindici anni prima di essere immesso sul mercato. Di colore giallo paglierino ancora vitale, sono evidenti i caldi riflessi oro antico. Il perlage, continuo e di rara finezza, predispone correttamente a un profumo intenso e di profonda penetrazione. Le sensazioni olfattive sono variegate, inizialmente con note di nocciola tostata, di burro di arachidi, per poi virare verso toni più fruttati, di ribes ed agrumi. Al palato si scopre un'incredibile freschezza non priva di singolare complessità e di squisito "moelleux". La struttura è ampia, per certi versi grassa, ma soprattutto di grande eleganza. Sbalorditivo il finale, che, tenuto conto del millesimo, è ancora freschissimo e vivace. Le bottiglie prodotte sono quasi 8.000.