

# Falle una festa all'italiana

Ti piacciono i nostri spumanti? Hai ragione: gli esperti li classificano tra i migliori del mondo. Se poi sei un vero raffinato bevi questi, dopo due ore e mezzo di frigorifero.

**1- FRANCIACORTA DOSAGE ZERO CÀ' DEL BOSCO** (ristorante 52 mila lire; enoteca 40 mila lire). Lo Cardonnay fa la parte del leone nel taglio di questo raffinatissimo Franciacorta: asciutto ed essenziale, sa essere pieno e persistente (a 9°) con un grande caviale.

... un lungo annamamento in bottiglia. Ideale (a 10°) su primi piatti conditi in modo intenso.

**3 - VIVALDI ARUNDA EXTRA BRUT "CUVÉE DEL 2000"** (ristorante 53 mila lire; enoteca 41 mila lire). Da sole uve bianche (Chardonnay coltivato in alti vigneti, vicino a Bolzano), ha un fascino glaciale. Perfetto (a 10°) con tortellini in brodo e carni in umido.

**4 - SPUMANTE RISERVA GIULIO FERRARI 1991** (ristorante 110 mila lire; enoteca 80 mila lire). Realizzato solo con

suo punto di forza  
ia, quintessenza  
na. Il parmigiano  
lo esalta (a 12°).

**5 - BOBBIADENE SANTO**  
(ristorante 25  
5 mila lire). La  
e è uno spumante  
o (a 9°) a una  
delicata: la sua

spuma cremosa, la varietà morbida  
dei profumi, la lunghezza del sapore  
ne fanno un prosecco ampio e vitale.

**6 - FRANCIACORTA MAGNIFICENTIA UBERTI**  
(ristorante 55 mila lire; enoteca 42  
mila lire). Rotondo e avvolgente, den-  
so e freschissimo: un sontuoso spu-  
mante crémant (ha percentuali più  
delicate di bollicine) ideale (a 10°)  
con la morbida fibra dei crostacei.

