

Lire 7.000

N. 18 Dicembre 2000

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

**Le feste con
3 grandi chef:**

Alfonso Caputo
Marco Bistarelli
Ezio Santin



Cotechini
& Zamponi

Il caso Brunello

I vini di Natale
Scelti per voi

Le grappe
trentine

Dolci delizie:
Don Alfonso



SPECIALE

14 i dolci delle feste
ricette SEMPLICI MA GUSTOSI



**CUVÉE ANNAMARIA
CLEMENTI 1994
FRANCIACORTA DOCG**

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Produttore: Ca' del Bosco spa
Tel. 030.7766111
Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (Bs)
Prezzo: lire 85.000

Nel bicchiere

Paglierino carico, dorato, luminoso, brillante; è dotato di un perlage abbondante, molto persistente e fine. Il naso è composito. Si riconoscono agrumi, mela golden, fiori, sentori tostati, di vaniglia, note evolute di banana flambé e confettura di albicocche, sentori di pasticcini alla crema. Bocca di gran corpo e morbidezza, con una spalla acida importante che consentirà una bella evoluzione e una migliore fruizione tra qualche tempo. La frutta si ripropone prepotente con toni freschi e di confettura e si ribadisce la nota di pasticceria. La persistenza aromatica è lunga con un finale gradevolmente amarognolo.

Abbinamento e servizio

Per le portate importanti di pesce, le carni bianche salsate, le terrine di volatili delicate e il Parmigiano Reggiano a stagionatura di 24 mesi. Servire nella flûte ampia a 12°C.

Uvaggio

Chardonnay 50%, pinot nero 30%, pinot bianco 20%.

Note

Da un'accurata selezione di uva prodotta con rese di 68 quintali per ettaro, si pressa con un rendimento in vino di soli 34 ettolitri. Il mosto è posto a fermentare in tini di acciaio inox. A fermentazione alcolica non ancora terminata viene travasato in piccoli fusti di rovere dove completa il processo e svolge la malolattica. Il vino poi continua a maturare in barrique per 7 mesi e ad aprile 1995 viene imbottigliato per la seconda fermentazione. Resta in contatto con i lieviti per 5 anni e 5 mesi. A settembre 2000 la sboccatura e il dosaggio con vini bianchi elevati in legno e zucchero.



FOTO SEA