

GAMBERO ROSSO®

anno 9
numero 107
lire 7.000
euro 3,62
dicembre 2000

LA DEGUSTAZIONE

Ecco una selezione delle più interessanti cuvée di Franciacorta assaggiate quest'anno. Ne abbiamo scelte 35 su circa 150 degustate. Vi troverete le migliori in senso assoluto, ma anche alcune delle etichette più significative per ogni tipologia. Il criterio della nostra scelta è stato non solo di proporvi quelle che hanno ottenuto i punteggi più alti, ma anche offrirvi una panoramica di alcune tra le più interessanti nelle varie categorie, dai Rosé agli Extra Brut, dai Satèn ai Sec fino ai millesimati di lungo corso. Con la sua scelta di colori, di profumi e di gusti, il Franciacorta si conferma la realtà più dinamica e ricca nel panorama italiano dei vini con le bollicine. E la tavola con i suoi accostamenti e i suoi matrimoni d'amore è il posto giusto per esaltarne le qualità. Prosit.

Franciacorta Annamaria
Clementi '93
Ca' del Bosco
Erbusco (Brescia)
tel. 0307 766 111



93

Anche quest'annata della cuvée prestige di Ca' del Bosco non tradisce le nostre aspettative: è un vino di straordinaria finezza ed eleganza, e offre tutto quello che cercate in un grande Franciacorta millesimato: ha un perlage finissimo, spuma cremosa, un naso elegante e ricco, che propone sentori schietti di frutta bianca polposa che sfuma su sottili note speziate. In bocca è spesso, armonicamente complesso, rotondo e straordinariamente persistente. Il Franciacorta ideale per accompagnare i piatti più impegnativi della cucina creativa, soprattutto con salse di verdure ed erbe aromatiche.
L. 160.000



86



85



80

Franciacorta Rosé 96
Ca' del Bosco
Erbusco (Brescia)
tel. 0307 766 111



84

Perché segnalare proprio il Rosé tra le tante buonissime cuvée proposte da Maurizio Zanella? È semplice, si tratta del migliore da noi assaggiato quest'anno. Anche in questa tipologia finora poco frequentata dai franciacortini si coglie la mano della maison: ha un bel colore rosa antico carico, e al naso si apre su note dolci e accattivanti di frutti di bosco maturi mirtillo, ribes e lampone, con un tocco di rosa appassita; al palato esprime struttura salda, nerbo acido, effervescenza carezzevole e una notevole e armonica morbidezza, doti che ci permettono di abbinarlo con successo anche alle carni rosse e alla selvaggina da piuma.
L. 80.000



92



91



90



83



80



89



82



82



88



81



82



80



87



80

Berebene
Franciacorta