



MILANO in cucina

IL VINO DEL MESE



Ca' del Bosco
Via Case sparse 20 - Erbusco BS - Tel. 030.7766111

80



STRENNNA DELL'ISTITUTO «GAETANO PINI»
MILANO 2002



Terre di Franciacorta Chardonnay

La Franciacorta, si sa, è terra di elezione per la produzione delle cosiddette bollicine. Celebri e blasonate, distolgono l'attenzione da un'altra produzione di questa zona, altrettanto importante, quella dei vini bianchi. In particolare, il Terre di Franciacorta bianco doc è prodotto con uve chardonnay e/o pinot bianco nonché con uve pinot nero, di cui, però, è consigliato un utilizzo in parti minimali. Tra i migliori interpreti di questo vino, Maurizio Zanella, al secolo conosciuto come mister Cà del Bosco. Approdato senza tradizioni enoiche alla viticoltura, Zanella, dopo aver esplorato tutto lo scibile enoico viaggiando tra i maggiori chateaux del bordolese e visitando tutti i più importanti produttori di Borgogna, in pochi anni, dagli inizi degli anni 70 ad oggi, ha dato vita ad una delle più importanti maison spumantiere tricolori. Autore di cru di prestigio internazionale, quali il clamoroso rosso che porta il suo nome, Maurizio Zanella, ottenuto da uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, ed il celebre Franciacorta cuvée Annamaria Clementi, "bollicine" che hanno poche rivali in Italia e che competono ad armi pari con i migliori champagne, Zanella produce anche un superbo Terre di Franciacorta Chardonnay. Nella versione 1999, ha colore giallo oro, profumi di grande complessità, con sentori di ananas, frutta esotica, spezie, note di vaniglia, nocciola e miele, gusto caldo e morbido, di straordinario equilibrio, persistenza infinita. Ideale per accompagnare il minestrone proposto qui da Remigio Berton del Piccolo sogno e per accompagnare a tutto pasto, antipasti a base di salumi, secondi piatti di carni bianche, anche importanti, e formaggi di media stagionatura.