

LA CUCINA ITALIANA

Settembre 2003
€ 4,00 in Italia

*Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione*



CHARDONNAY

Il "Duemila" Ca' del Bosco, prodotto con uve Chardonnay allevate in Franciacorta, per molti esperti è il miglior Chardonnay italiano. È un vino di stile tradizionale, di grande armonia e non "legnoso" che invecchia in bottiglia oltre l'anno prima di essere commercializzato. Possiede colore paglierino intenso con riflessi verdini; il profumo è di grande armonia e si compone di note floreali, fruttate, di confettura, agrumate, con ricordi di burro fresco, nocciola, su fondo garbato di vaniglia; il sapore si impone per la ricchezza, l'eleganza, la salda struttura e la giusta acidità. Si stappa a 13-14 °C per degustarlo senza accompagnamenti o per abbinarlo a tartare di manzo, filetto di San Pietro al vino bianco.

CA' DEL BOSCO

duemila

FACTICE

SPED. IN A.P. - 45% - ART. 2 C. 20/B L. 662/96 - VERONA CMP - ISSN 1121 - 1504 - ITALIA € 4,00 - AUSTRIA € 7,00 - BELGIO € 6,70 - GERMANIA € 8,90 - LUX € 6,50 - OLANIA € 7,90 - PORTOGALLO CONT € 6,30 - PRINC. DI MONACO CORSICA € 10,00 - SPAIN € 7,50 - SVIZZERA FCH 9,10 - CANTON TICINO FCH 9,10 - MALTA LM 3,00 - U.K. 1ST 5,00



9 771121 150004



IN CANTINA

ETICHETTE