



**Franciacorta Docg
Dosage zero 1999**

Un Franciacorta nato dall'assemblaggio di chardonnay (65%), pinot bianco e pinot nero (35%), dal colore paglierino brillan-

te con perlage fine e fitto. Al naso offre eleganti profumi, penetranti e persistenti. Il gusto è secco, avvolgente con apprezzabile freschezza e lunga persistenza aromatica. Da abbinare a primi piatti elaborati e pesci lavorati in salsa. Servire a 8°.

Ca' del Bosco, via Case Sparse 20, Erbusco (Brescia), tel. 030. 7766111. In enoteca costa € 31.

A TAVOLA MARZO 2004: scuola di cucina: la pasticceria di base • la birra • la pizza • intervista a renzo arbore • vino: albana di romagna

LA CANTINA di Luca Bandirali e Gloria Ceresa



Le etichette di marzo

Una galoppata tra le novità e le conferme del panorama italiano del buon bere. Il presidente dei sommelier lombardi vi propone le bottiglie da conoscere questo mese. Luca Bandirali è anche titolare di una moderna enoteca a Crema (via Matteotti 15, tel. 037383747) e volentieri vi darà i suoi consigli sui vini per la vostra cantina

Marzo 2004 - anno XVIII - n°3 - € 4,20 (in Italia)

A TAVOLA

IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

**Torte
tutte le basi
classiche**

**Il ristorante
Dal Pescatore**



RICETTE CHE FANNO PRIMAVERA

Sped. in a.p. - 45% - Srt. 2 Comma 20/b Legge 662/96 - Filiale di Milano ISSN 0394-7181

