

RIVISTA INTERNAZIONALE DI ALTA CUCINA E BIEN VIVRE

PARIGI AL RISTORANTE IL MITO DEL GRAND VEFOUR RICETTE TAKE AWAY PRELIBATEZZE  
AL SEGUITO IL GARDA BRESCIANO LIMONI & CARPIONI MASSETO-PETRUS DEGUSTAZIONE  
AL VERTICE TASMANIA VINI MOZARTIANI SAVOIR FAIRE IN BARCA CHAMPAGNE A PIEDI NUDI

**FRANCIACORTA CUVÉE  
ANNAMARIA CLEMENTI 1996**

Ca' del Bosco  
Lombardia



Paglierino brillante con sfumature  
dorate, esibisce all'olfatto *nuances*  
di *croissant*, burro e lieviti, mentre  
il palato, accarezzato da una  
carbonica di notevole eleganza,  
si distingue per la *vis sapida*,  
la nitidezza aromatica, la verve  
acida. Chardonnay, pinot bianco  
e pinot nero per un Franciacorta  
dalle "bollicine" deliziose.  
Non teme i vent'anni in cantina.

52 euro - 30.000 bottiglie



LA SELEZIONE DI GRAND GOURMET

## In cantina e sulla tavola

DI MASSIMO ZANICHELLI

