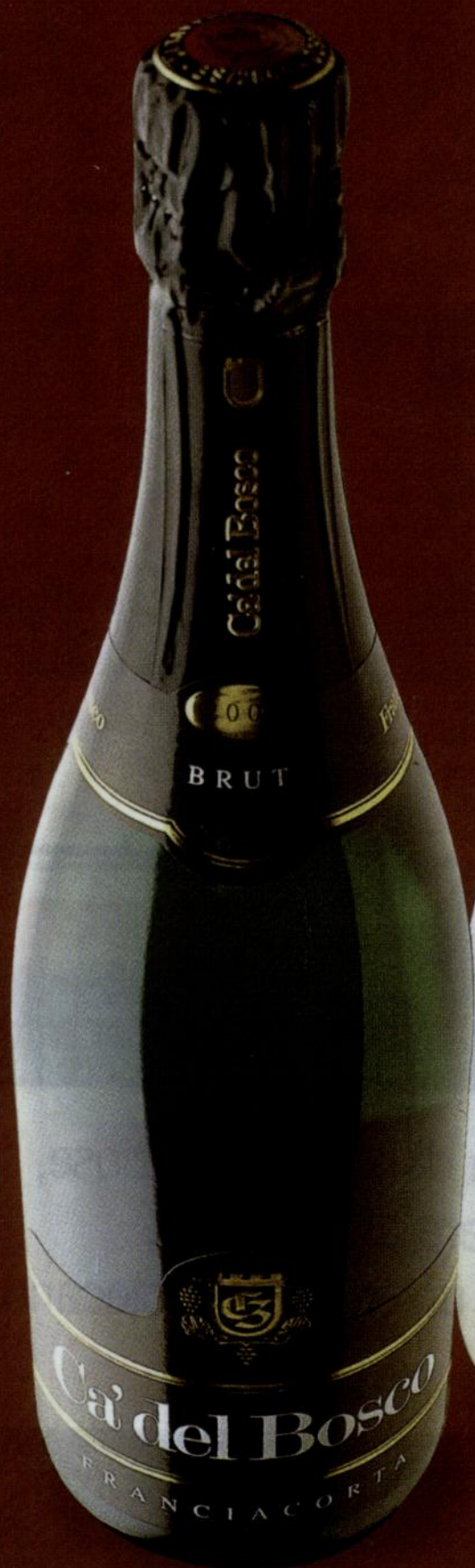




GUIDA VINI



Etichette da wine bar

Fabiano Guatteri - foto Michele Bella

Tra gli spumanti, Marco Trimani ha selezionato due Franciacorta e un Trento Doc: **Ca' del Bosco Brut 2001**, il **Franciacorta Cavè Brut 2000**, dell'azienda Bellavista, e il **Ferrari Perlé Rose Talento Trento Doc 2000**. "Il primo ha colore paglierino chiaro con vago riflesso verdino; il profumo è fragrante e vivace, mentre il sapore è secco, con piacevole acidità di frutta. È un vino aristocratico, ottimo aperitivo, accompagna in modo eccellente frutti di mare crudi come le ostriche o le 'cappesante gratinate'. Il secondo è uno spumante piacevole

le carte d'identità

CA' DEL BOSCO BRUT 2001

Produttore: Ca' del Bosco, via Case Sparse 20, Erbusco (BS), ☎ 030.7766111
Uve: Chardonnay 68%, Pinot Bianco 20%, Pinot Nero 12% Gradazione: 12,5°
Bottiglie prodotte: 44.000 Prezzo: A 11 euro B 50 euro C 33,90 euro Altri abbinamenti: tempura

