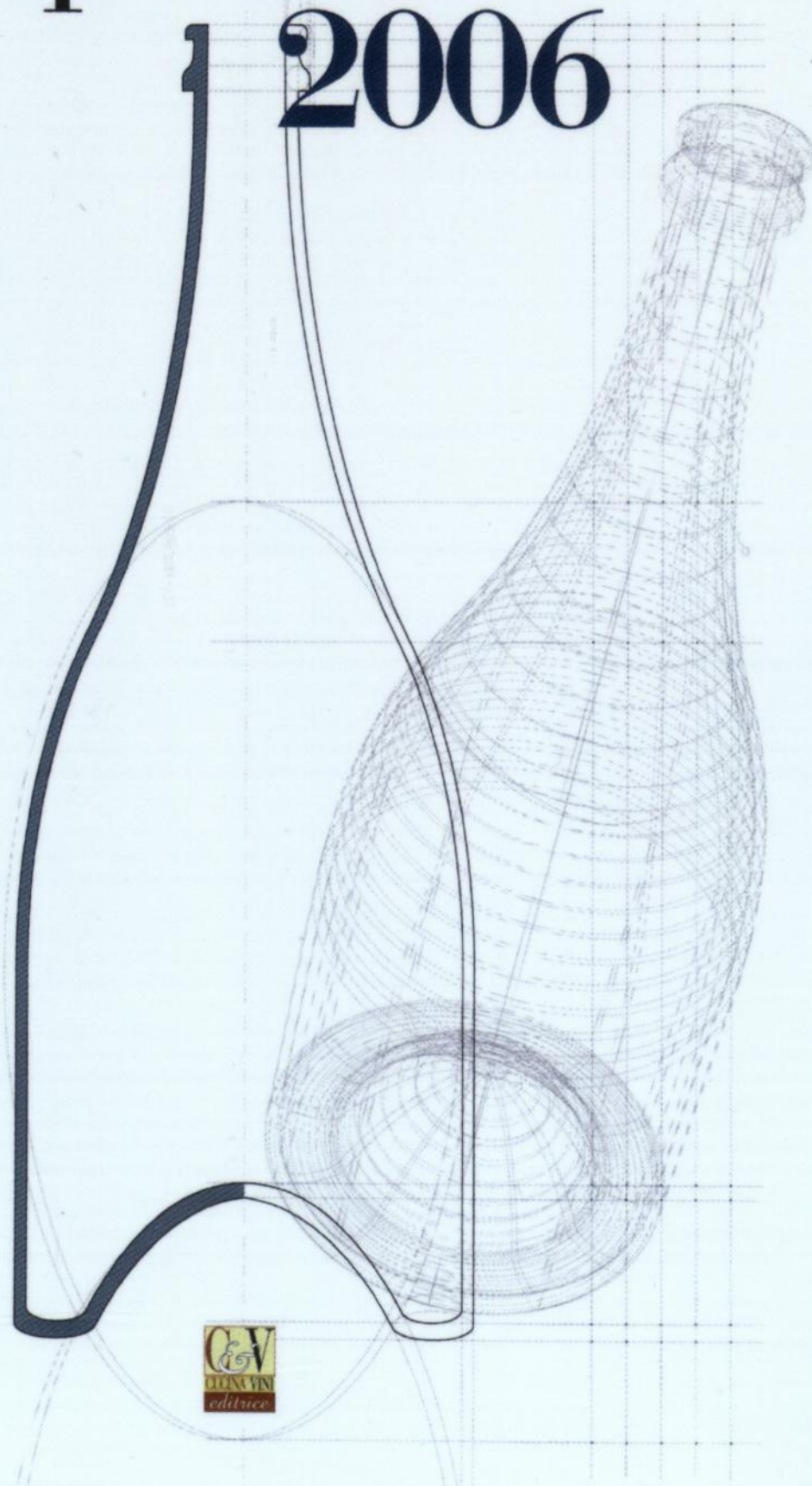


LE GUIDE DI
CUCINA & VINI

Bere spumante 2006



FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 1998

UVAGGIO

chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%

ENOLOGO

Stefano Capelli

METODO

classico

PRODUZIONE (CAPACITÀ)

n.c.

PREZZO (EURO)

69,00

GRADAZIONE

12,5% vol

VOTO



● Beh che dire, ormai non ci sono più parole. Forse una cosa possiamo aggiungerla: probabilmente una delle migliori edizioni, tra le ultime proposte. Il colore già la dice lunga: oro antico luminoso con perlage finissimo e persistente. Il naso non è da meno. Fragrante, intenso ed elegante nelle sue note fruttate in bell'evidenza attraversate da delicate nuance minerali. Tra i frutti i più evidenti sono gli agrumi dolci, la banana, la nespola, la pera, il cachi, l'albicocca e la papaia. Poi sopraggiungono note intense di crosta di panettone, una elegante e finissima crosta fiorita e nel finale tonalità dolci di amaretto. La bocca, meno pronta ed accattivante di quanto il naso ci avesse fatto sperare, ha una struttura importante e un'acidità che ci lascia immaginare un futuro denso di emozioni. L'assaggio prosegue in perfetto equilibrio e ci conduce a un retolfatto dove ritroviamo tutte le emozioni che abbiamo già provato e descritto per la via diretta. Grande la persistenza aromatica. Un vino che promette di ripagare con gli interessi, chi avrà la pazienza di conservarlo in cantina per qualche anno, prima di consumarlo.

● Lasagna con ragù bianco di tordi e lamelle di tartufo nero.

● Altri vini in guida: pagg. 63, 77, 100



CA' DEL BOSCO

DOCG

FRANCIACORTA

83

LOMBARDIA