

Al Mosnel appuntamento con lo spiedo

Venerdì prossimo nelle sale della cantina di Camignone torna la tradizionale iniziativa d'autunno con uno dei piatti tipici della cucina bresciana, abbinato con il Franciacorta

BOLLICINE. Presentata la nuova versione rosè



Annamaria Clementi (seduta) con le tre «stellate» della Michelin

L'Annamaria Clementi si sdoppia con il «rosa»

Sarà senza dubbio una delle bottiglie più «gettonate» e richieste delle ormai prossime feste natalizie: difficile del resto resistere al fascino sottile di un Franciacorta «iconico» come l'Annamaria Clementi di Ca' del Bosco che si sdoppia in versione rosa.

Una metamorfosi concretizzata proprio in questi giorni a Milano, dove la maison presieduta da Maurizio Zanella ha ufficializzato la nascita della Cuvée Annamaria Clementi Rosè, declinazione rosata del celebre Franciacorta dedicato da Zanella alla madre e considerato uno dei simboli più prestigiosi dell'eccellenza enoica italiana: un vino che ha conquistato ogni genere di riconoscimento, mantenendo sempre ai massimi livelli il suo

standard qualitativo. Logico, quindi, che il suo alter ego rosa, generato da uve Pinot Nero in purezza della vendemmia 2003, sia nato solo dopo un rigoroso processo produttivo, arrivato all'epilogo dopo un affinamento sui lieviti di ben sette anni.

A Milano è stato lanciato con una festa dove il rosa è stato il colore dominante, anche in cucina: al «Principe di Savoia» la nuova cuvée ha riunito per la cena di gala le uniche tre grandi chef stellate italiane premiate dalla Michelin, ovvero Luisa Valazza del ristorante al Sorriso di Soriso (Novara), Annie Feolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze e Nadia Santini del Pescatore di Canneto sull'Oglio (in provincia di Mantova). ♦