

**DUALE
AUSBILDUNG**

Studiare lavorando



SUGAR ART La passione che conquista l'Italia

PRODOTTO DEL MESE Asparagi bianchi di Bassano

I GRANDI MARCHI Aceto Ponti, un protagonista a tavola

Aprile 2013 | www.buongiornoitalia.de

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Fatturare tutto il giorno

FINANZIAMENTI come trovare i soldi

€ 6,50 (in Germania)



ChefMedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423 Weimar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61497



un vino, una terra, un metodo di produzione

CA' DEL BOSCO
Tel. 0039 030 7766111
www.cadelbosco.com



FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2004

Ca' del Bosco è un'azienda leader grazie alla passione di Maurizio Zanella, uno dei protagonisti del rinascimento enologico italiano e Presidente del Consorzio del Franciacorta.

Anna Maria Clementi, dedicato alla fondatrice dell'Azienda, ne è l'espressione più importante. Al bicchiere si presenta di un color rosa salmone con un perlage molto fine e persistente. Al naso c'è un'esplosione del frutto che esprime sentori suadenti di fragola e lamponi, una nota vanigliata mentre la parte aromatica rinfrescante regala sfumature agrumate, citronella, basilico e ancora nocciole pralinate, gianduia, pasta frolla, torrone e caffè il tutto amalgamato da una grande mineralità. Equilibrato in bocca, elegante e ampio, a fare da contrappunto una nota amarognola di mandorla tostata e l'acidità che ritorna a dare freschezza.

VITIGNO: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Tartare di Black Angus

TENUTE LA MONTINA
Tel 0039 030 653278
www.lamontina.it



FRANCIACORTA EXTRA BRUT VINTAGE RISERVA 2006

Le prime notizie su La Montina risalgono al 1620, quando proprietaria della casa padronale era l'omonima nobile famiglia bresciana. Oggi La Montina, vocata alla produzione di Franciacorta nelle mani di Vittorio, Giancarlo e Alberto Bozza dal 1982, è una delle aziende più rappresentative della zona, conosciuta internazionalmente. La massima espressione del loro Franciacorta è il Franciacorta Extra Brut Vintage Riserva. Al bicchiere si presenta di un color oro dorato con un perlage fine e persistente. Raffinato, suadente e ampio all'olfatto nel coinvolgere tostature, mineralità, ananas, melone, pandolce e un sottofondo balsamico. Assaggio morbido, di cremosa carbonica, strutturato e di elegante sapidità. Essenzialmente tostato il retroolfatto con un finale lungo e minerale.

VITIGNO: Chardonnay 55 %, Pinot Nero 45%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Filetto di ricciola in crosta di pane con tartufo nero

MONTEROSSA SRL
Tel 0039 030 725066
www.monterossa.com



CABOCHON ROSÉ BRUT RISERVA 2005

Nel 1972 Paola Rovetta si trasferisce in Franciacorta e inizia la produzione di Monterossa. Dieci anni dopo la passione diventa professione e nel 2002 si inaugura la nuova cantina di vinificazione. Cabochon Rosé Brut celebra i 40 anni dell'attività aziendale. Nel bicchiere si presenta di un color rosa pastello, dorato, luminoso, con riflessi ramati, bollicine fine e persistenti. Ampia e intensa la sequenza aromatica che coinvolge tostature di nocciola, caffè, croccante, torrone, pan dolce, insieme a sentori di anans scioppato agrumi canditi, spezie e sfumature minerali. In bocca un susseguirsi di percezioni avvolgenti; elegante, spesso nella trama, sapido ma contemporaneamente carezzevole. Una scia tostata che si scioglie in toni minerali. Ritornano sentori di frutta esotica, pompelmo rosa e tocchi salmastri.

VITIGNO: Chardonnay 57 %, Pinot Nero 43%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Tonno scottato con grani di senape

**DUALE
AUSBILDUNG**
Studiare lavorando



SUGAR ART La passione che conquista l'Italia

PRODOTTO DEL MESE Asparagi bianchi di Bassano

I GRANDI MARCHI Aceto Ponti, un protagonista a tavola

Aprile 2013 | www.buongiornoitalia.de

buongiorno italia

La rivista per i ristoratori italiani in Germania

Fatturare tutto il giorno

FINANZIAMENTI come trovare i soldi

€ 6,50 (in Germania)



CheMedia Verlag GmbH, Bechsteinstraße 27, 99423 Weimar
mar PVSt, Deutsche Post AG, Entgelt bezahlt, 61497



un vino, una terra, un metodo di produzione

CA' DEL BOSCO
Tel. 0039 030 7766111
www.cadelbosco.com



TENUTE LA MONTINA
Tel 0039 030 653278
www.lamontina.it



MONTEROSSA SRL
Tel 0039 030 725066
www.monterossa.com



FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2004

Ca' del Bosco è un'azienda leader grazie alla passione di Maurizio Zanella, uno dei protagonisti del rinascimento enologico italiano e Presidente del Consorzio del Franciacorta.

Anna Maria Clementi, dedicato alla fondatrice dell'Azienda, ne è l'espressione più importante. Al bicchiere si presenta di un color rosa salmone con un perlage molto fine e persistente. Al naso c'è un'esplosione del frutto che esprime sentori suadenti di fragola e lamponi, una nota vanigliata mentre la parte aromatica rinfrescante regala sfumature agrumate, citronella, basilico e ancora nocciole pralinate, gianduia, pasta frolla, torrone e caffè il tutto amalgamato da una grande mineralità. Equilibrato in bocca, elegante e ampio, a fare da contrappunto una nota amarognola di mandorla tostata e l'acidità che ritorna a dare freschezza.

VITIGNO: Pinot Nero 100%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Tartare di Black Angus

FRANCIACORTA EXTRA BRUT VINTAGE RISERVA 2006

Le prime notizie su La Montina risalgono al 1620, quando proprietaria della casa padronale era l'omonima nobile famiglia bresciana. Oggi La Montina, vocata alla produzione di Franciacorta nelle mani di Vittorio, Giancarlo e Alberto Bozza dal 1982, è una delle aziende più rappresentative della zona, conosciuta internazionalmente. La massima espressione del loro Franciacorta è il Franciacorta Extra Brut Vintage Riserva. Al bicchiere si presenta di un color oro dorato con un perlage fine e persistente. Raffinato, suadente e ampio all'olfatto nel coinvolgere tostature, mineralità, ananas, melone, pandolce e un sottofondo balsamico. Assaggio morbido, di cremosa carbonica, strutturato e di elegante sapidità. Essenzialmente tostato il retroolfatto con un finale lungo e minerale.

VITIGNO: Chardonnay 55 %, Pinot Nero 45%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Filetto di ricciola in crosta di pane con tartufo nero

CABOCHON ROSÉ BRUT RISERVA 2005

Nel 1972 Paola Rovetta si trasferisce in Franciacorta e inizia la produzione di Monterossa. Dieci anni dopo la passione diventa professione e nel 2002 si inaugura la nuova cantina di vinificazione. Cabochon Rosé Brut celebra i 40 anni dell'attività aziendale. Nel bicchiere si presenta di un color rosa pastello, dorato, luminoso, con riflessi ramati, bollicine fine e persistenti. Ampia e intensa la sequenza aromatica che coinvolge tostature di nocciola, caffè, croccante, torrone, pan dolce, insieme a sentori di anans sciropato agrumi canditi, spezie e sfumature minerali. In bocca un susseguirsi di percezioni avvolgenti; elegante, spesso nella trama, sapido ma contemporaneamente carezzevole. Una scia tostata che si scioglie in toni minerali. Ritornano sentori di frutta esotica, pompelmo rosa e tocchi salmastri.

VITIGNO: Chardonnay 57 %, Pinot Nero 43%

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10° C

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Tonno scottato con grani di senape