

# IL MATTINO

10 Novembre 2013

## I vini

Luciano Pignataro



### Annamaria Clementi bollicine rosé 2005 per le feste di Natale

C'è qualcosa di ancestrale che mi lega alle bollicine rosé e ve lo spiego. Da ragazzino accompagnavo ogni primo gennaio mio padre a comprarne una bottiglia, lui che non beveva quasi, lo considerava il vero vino della festa, il miglior modo per iniziare.

Sarà dunque questo il motivo per cui ho sempre avuto grande rispetto per i rosati e, ovviamente per Champagne e Franciacorta rosé, e sarà per questo che ho scelto l'Annamaria Clementi rosato 2005, terza edizione dopo il debutto del 2003. Un vero e proprio capolavoro italiano che, lasciati passare la terribile banalità, può guardare negli occhi la maggior parte delle bollicine d'Oltralpe.

Maurizio Zanella e l'enologo Stefano Capelli hanno iniziato l'avventura con rispetto per i mostri sacri francesi ma anche con eguale rigore, appena 5000 bottiglie lavorate in modo non piacione, decisamente uno stacco rispetto al metodo classico italiani che strizzano l'occhio al dolce un po' come accadeva nei bianchi e nei rossi degli anni '90. Pinot nero da tre vigne diverse con vent'anni di produzione alle spalle, il tempo ritenuto giusto per avere uve di grande qualità con una resa per ettaro molto bassa, circa 75 quintali. Ma la sfida è sul tempo: ben sette anni passati sui lieviti prima della sboccatura, avvenuta la scorsa primavera.

Un Franciacorta riserva di grandissima stoffa, nel quale la freschezza del pompelmo rosa si alterna alle note di frutta rossa, il perlage finissimo e inesauribile, il corpo pieno e ampio, una beva decisamente persistente, fine ed elegante, con ancora tanti anni da raccon-

tare. Un accompagnamento perfetto ai piatti della tradizione tirrenica, linguine agli scricchi, spaghetti alle vongole, frittura di calamari e di paranza, palamito arrosto del ristorante del Golfo di Salerno. Una beva decisamente soddisfacente, in grado di coinvolgere esperti e meno esperti, appassionati e indifferenti come sempre accade nelle tavolate di famiglia. Il vostro metodo classico per le feste di Natale.

#### ANNAMARIA CLEMENTI ROSE' 2005 FRANCIACORTA RISERVA DOCG

CA' DEL BOSCO

Erbusco (Bs)  
Via Albano Zanella, 13  
Tel. 030 7766111  
www.cadelbosco.com  
Ettari: 160  
Uva: pinot nero  
Prezzo orientativo  
140 euro

NASO	■ ■ ■ ■ ■
PALATO	■ ■ ■ ■ ■
PREZZO	■ ■ ■ ■ ■
AZIENDA	■ ■ ■ ■ ■

■ Sufficiente ■ ■ ■ Discreto ■ ■ ■ ■ Buono  
■ ■ ■ ■ ■ Ottimo ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ Eccellente