

MARCOPOLO

Gennaio 2014

LA CANTINA	QUALITÀ E ABBINAMENTO	L'INDIRIZZO	
<p>BERLUCCHI Uno dei marchi più noti. Chardonnay e Pinot Noir tra i vitigni di punta, una vigna che copre 500 ettari di territorio, con tecniche di coltivazione all'avanguardia e alta densità di ceppi, per ottenere pochi grappoli, ma di grande qualità.</p>	<p>Cinque linee di punta. Palazzo Lena, Berlucchi 88, Cuvée Imperiale, Bianco Imperiale e Cellario. Ottimo il Pas Dosé Cellario 2008, con riflessi oro, note di frutta secca e frutti a polpa gialla. Abbinato alle carni bianche.</p>	<p>Piazza Duranti 4 Borgonovo (Bs) Tel. 030 98 43 81 www.berlucchi.it Prezzo: da circa 25 euro</p>	
<p>BELLAVISTA 190 ettari di vigna della Franciacorta, per 107 piccoli era, che producono cuvée assemblando 90 selezioni diverse. Ecco la forza di questa azienda agricola, che dal 1976 porta avanti una produzione di successo e grande qualità.</p>	<p>Nella cantina, anche il Franciacorta Cuvée Brut e la serie del Gran Cuvée. Il Bellavista Vittorio Moretti 2004 si presenta con aromi di miele, nocciola e note agrumate. Le sue caratteristiche sono perfette a tutto pasto.</p>	<p>Via Bellavista 5 Erbusco (Bs) Tel. 030 77 62 000 www.bellavistawine.it Prezzo: da circa 95 euro</p>	
<p>FERRARI Marchio storico, fondato nel 1902 da Giulio Ferrari e rilevato nel 1952 da Bruno Lunelli e famiglia. Una tradizione che passa per vitigni colossali, che servono la prima casa italiana di spumanti realizzati con metodo classico.</p>	<p>Nella collezione della maison, ci sono Brut, Rosé, Demi-Sec, la serie Maximum e Perlé. Il prezioso Ferrari Perlé 2006 vi colpisce con aromi di mandarino, spezie, menta reunita. Va assaporato a tutto pasto.</p>	<p>Via Ponte di Ravina Trento Tel. 0461 97 23 11 www.canteferrari.it Prezzo: da circa 32 euro</p>	
<p>CA' DEL BOSCO Nel 1979, Maurilio Zanella pianta i primi cinque filari di vigneto con una tecnica selettiva e con distanze minime tra una pianta e l'altra. L'azienda produce Franciacorta, vini bianchi e rossi di qualità, in circa 150 ettari di vigneto.</p>	<p>Tra i Franciacorta, il Cuvée Prestige e la variante Rosé, e il Vintage Collection Brut. Il Vintage Dosage Zero 2008 ha un perlage fine, con note di burro e nocciola. Abbinategli piatti di pesce, sia primi, sia secondi.</p>	<p>Via Albano Zanella 13 Erbusco (Bs) Tel. 030 77 68 111 www.ca'delbosco.com Prezzo: da circa 40 euro</p>	
<p>FOSS MARAI Dal 1966, una cantina che si è fatta largo a livello nazionale e internazionale per la qualità della sua produzione. Il territorio dove è impegnata la famiglia Biasiotto è quello del distretto di Valdobbiadene, garanzia di qualità.</p>	<p>Tra i prodotti Docg, troviamo anche il Dry Millesimato Prosecco Superiore di Cartizze. Lo Strada di Gula 109 Extra Dry si presenta all'olfatto con toni di acacia e miele, molto fresco. Accostatelo a crudi di pesce.</p>	<p>Strada di Gula 109 Gula di Valdobbiadene (Tv) Tel. 0423 90 05 60 www.fossmarai.com Prezzo: da circa 25 euro</p>	
<p>BOSIO La famiglia Bosio percorre la strada dello spumante negli anni '90. Può contare su 20 ettari di vigneti a pianura collinare, a base di Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Noir, con tecniche di produzione ad alta qualità.</p>	<p>Brut, Satèn e Brut Millesimato sono alcuni dei prodotti di punta. L'ottimo Franciacorta Brut Rosé ha un profumo particolare, con profumi di frutta rossa. L'accostamento giusto? Una tacinella con castagne.</p>	<p>Via Mario Gatti 6 Trinove di Corte Franca (Bs) Tel. 030 99 26 224 www.bosiofranciacorta.it Prezzo: da circa 27 euro</p>	
<p>CANTADI CASTALI Azienda relativamente giovane, che ha raccolto tutta la sapienza della Franciacorta nella produzione degli spumanti. A trasformare un'antica fornace in cantina sono stati Vittorio e Mariella Moretti, negli anni '80.</p>	<p>Tra gli altri, fanno parte della produzione il Brut, il Rosé, lo Zero, il Pinodisè, il Sedo Salmè, giallo paglierino con profumi di mango e nocciola, va assolutamente gustato con del buon pesce, ma anche come aperitivo.</p>	<p>Via Colzano 32 Adro, Franciacorta (Bs) Tel. 030 74 50 126 www.cantadicastali.it Prezzo: da circa 40 euro</p>	
<p>BISOL Viticoltori da 500 anni, con una produzione che si basa su 177 ettari di vigneti in 35 poderi, al centro del territorio Valdobbiadene-Conegliano. La cantina Bisol è nata nel 1875 in una "cave", che mantiene la temperatura costante.</p>	<p>In cantina, Cru, Esclusive e Millesimati, tra cui il prezioso Escluso Brut. Aromi di fiori di campo, pere e mele avvolgono chi gusta il Cartizze Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry 2011. Sorvegliatelo come aperitivo.</p>	<p>Via Folto 33 Santo Stefano di Valdobbiadene (Tv) tel. 0423 90 01 38 www.bisol.it Prezzo: da circa 20 euro</p>	
<p>SAN GIUSEPPE Azienda agricola che sorge sulla "Strada del vino bianco", da Conegliano a Valdobbiadene. La sua produzione, tra le colline di San Pietro di Feletto, contribuisce alla produzione del suo ottimo Prosecco Superiore Docg.</p>	<p>Ottimo il Rosé Spumante Rosato Extra Dry e il Conegliano Valdobbiadene Extra Dry Prosecco Spumante Brut, che si presenta con note di fiori e un colore giallo paglierino, è ideale con aperitivi e piatti di pesce.</p>	<p>Via Fo (Loc. Crevada) San Pietro di Feletto (Tv) Tel. 0423 45 05 25 www.azierogiacarignaspep.it Prezzo: da circa 8 euro</p>	
<p>BARONE PIZZINI Storica cantina del territorio della Franciacorta, dal 1870, 47 ettari di vigneti dislocati nei comuni di Provaglio d'Iso, Corte Franca, Adro e Passirana. La coltivazione è di tipo biologico, che migliora la vitalità del terreno.</p>	<p>In cantina, tra gli altri, Extra Brut, il Satèn, il Mature e il Bagnadore Pas Dosé Riserva. Ottimo il Franciacorta Rosé 2008, rosato, con note di macedonia e lampone. Un mix perfetto da abbinare con le carni bianche.</p>	<p>Via San Carlo 14 Provaglio d'Iso (Bs) Tel. 030 98 48 211 www.baronepizzini.it Prezzo: da circa 25 euro</p>	