

# EXCELLENCE

Febbraio 2014

DEGUSTIAMO

VINO

**FRANCACORTA PAS DOSE  
DOCE 2006  
RISERVA 23**  
Cuvée n° 1945  
12,5% vol  
€ 18,00

Uve sottoposte a pressatura soffice. Selezione del mosto fiore e fermentazione alcolica svolta in vasche d'acciaio. Solo dopo numerosi assaggi dei vini provenienti da vigneti diversi avviene l'assemblaggio in cuvee e l'imbottigliamento per la presa di spuma. L'affinamento sul lievi si protrae per 30 mesi. Giallo paglierino dorato brillante, perlage fine e persistente. Naso intenso e complesso, concentrato su aromi di cedro candito, pesca gialla, foglia di limone. Fragranti note di lievito e sentori di mallo di noce concludono una fase olfattiva "croccante". Bocca sapida, elegante struttura, acidità appropriata, buona persistenza. Un vino nel complesso equilibrato, da abbinare a un bel piatto di crostacei.

• **Ferghetta**  
Via Selve, 11  
20030 Adro (Bs)  
www.ferghetta.it

**FRANCACORTA BRUT CUVEE  
PRESTIGE**  
Cuvée n° 205, Pinot Nero 10%  
12,5% vol  
€ 18,00

Le uve provengono da 134 vigne differenti e subiscono vinificazione separata, quindi vengono selezionate e assemblate al 20% delle riserve delle annate migliori dando vita alla cuvee. 28 mesi di affinamento sui lieviti. Brillante, giallo paglierino dorato, carbonica sottile e persistente. Naso molto fresco, caratterizzato da aromi di frutta candita e goliata di agrumi, fusi con fiori di camomilla, acacia e delicato nuance di panificazione. Bocca molto elegante, sorso fresco, quasi leggiadro, sapidità delicata. Persistente. Bene con i molluschi.

• **Ca' del Bosco**  
Via Albano Zanella, 13  
25030 E'basco (Bs)  
www.caodelbosco.com

**GIORGIO 1870  
GRAN CUVEE STORICA 2008  
PINOT NERO BRUT**  
Pinot nero 100%  
12,5% vol  
€ 18,00

Uve sottoposte a pressatura soffice ed estrazione del mosto fiore. Chiarifica statica e fermentazione in acciaio inox con lieviti selezionati. Tirage effettuato nella primavera successiva e affinamento in bottiglia per 36 mesi. Sosta di 6 mesi in cantina dopo il degorgement. Giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, perlage da manuale. Naso intenso, vegetale di salvia e menta, fruttato di albicocca e leggero nuance di dattilo. Chiusura con delicati aromi di vaniglia. Sorso carezzevole, corpo armonico, leggero sentore di mallo di noce nel retrofilato, molto elegante. Persistente. Ottimo anche da solo, come aperitivo.

• **Giorgi**  
Frazione Caspiuzza, 36/A  
27044 Canneto Pavese (Pv)  
www.giorgi-wines.it

**FRANCACORTA ZERO 2009  
ANLIESIMATO**  
Cuvée n° 205, Pinot Nero 50%  
12,5% vol  
€ 18,00

La vinificazione avviene con pressatura soffice, decantazione statica a freddo e fermentazione sur lie per 20 giorni in acciaio inox. Malolattica parziale. Affinamento di 7 mesi in acciaio e berrique. Tirage nel mese di maggio, circa 40 mesi di affinamento sui lieviti. Sboccatura a partire dal mese di maggio e successivo affinamento di 3-4 mesi. Brillante, giallo paglierino dorato, perlage ottimo per finezza e persistenza. Naso intenso, complesso, caratterizzato da foglia di lauro, salvia, leggera mandorla amara e mallo di noce. Chiusura con cenri floreali di sambuco. Bocca sapida, strutturata, delicata acidità modulata da retrofilato decisamente amarognolo. Persistente. Da provare con capperante al gratin.

• **Contadi Castaldi**  
Via Colonna, 32  
Fontana Rossa  
25030 Adro (Bs)  
www.contadicastaldi.it

