LE GUIDE DI CUCINA VINI
Sparkle
GUIDA AI MIGLIORI SPUMANTI SECCHI D'ITALIA
2014
Liberate la gabbietta, lasciate partire il tappo e gioite con le bollicine italiane
gianni valdobbiadene, trento e il franciacorta

FRANCIACORTA DOCG
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE BRUT
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 28,00
FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ROSÉ BRUT
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Servire con un'insalata di gamberi e mazzancolle alla catalana.
pinot nero 75%, chardonnay 25%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 35,00
LOMBARDIA
FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 2005
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Risotto con ostrica, nocciole, porcini, polvere di caffè e liquirizia.
Ristorante Giuda Ballerino di Roma
chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 71,00
78
FRANCIACORTA DOCG
FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION SATÈN 2008
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Merita una sontuosa aragosta alla catalana.
chardonnay 85%, pinot bianco 15%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 38,50

FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ EXTRA BRUT 2005
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Terrina di foie gras alle amarene, polvere di riso soffiato e betelnut.
Ristorante Imago di Roma
pinot nero
bottiglia
12,5
n.c.
€ 135,00
FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION BRUT 2008
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Da gustare insieme a medaglioni di aragosta con extravergine del Colli Iberici su vellutata di noveglia.
chardonnay 55%, pinot bianco 15%, pinot nero 30%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 38,50
FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZÉRO 2008
CA' DEL BOSCO
Ca'del Bosco
Ravioli di ricotta in brodetto di crostacei.
Ristorante Al Metrò di San Salvo Marina
chardonnay 65%, pinot bianco 15%, pinot nero 22%
bottiglia
12,5
n.c.
€ 80,00
FRANCIACORTA DOCG
LOMBARDIA
79