

LE GUIDE DI CUCINA VINI

# Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI SPUMANANTI SECCHI D'ITALIA 2014

Stimate la pabbietta, lasciate partire il tappo e gioite con le bollicine italiane

gliann valdnhbiadene, trento e il franciacorta

**FRANCIACORTA DOCG**

**FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE BRUT CA' DEL BOSCO**

Conforma anche quest'anno la sua grandezza e la sua eleganza caratteristiche questo vino dal colore giallo paglierino chiaro con perlage soffice. Sono freschi ed eleganti di fiori, frutti e tendenze generali: biancospino, ginepro, maglietta, ananás, mandarancia, limone, mandarino, ananas, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Da abbinare a un piatto di spaghetti aglio, olio e mandorline.

●●●●●

Chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 18,00

---

**FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE ROSÉ BRUT CA' DEL BOSCO**

Shocato nel febbraio 2012, nella leggerezza per poi aprirsi e arruolare nel naso rivela e cattura. In bocca è sempre sempre e sempre è rilassata. Il colore è un rosso carico dalle sfumature rosate, con bollicine sottili, è squadrato e bilanciato al naso, dolce e fresco di rosa, mandorla, lampone, ciliegia, ananás, melo, ciliegia, mandorla fresca, mandarancia, ginepro, ananás, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Serve con carni salate di agnelli e maionese alla catalana.

●●●●●

Pinot nero 75%, chardonnay 25%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 18,00

---

**FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI BRUT 2005 CA' DEL BOSCO**

Fresca precisione con sobrietà grazie alla dialettica armonica e al ritmo pasticcato che include e soddisfa e brucia ancora. Giallo pieno con riflessi dorati. Fu naso fine e leggero, caratterizzato da una grande freschezza e bilanciamento di aromi: fougère di pini, biancospino, ginepro, ananás, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Bisogna con carni, maionese, agnelli, salame di cotto e spagnum. Ristorante **Giada Ruffino di Roma**

●●●●●

Chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 17,00

**FRANCIACORTA DOCG**

**FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION SATÉN 2008 CA' DEL BOSCO**

Una bella espressione di satén che riesce a coniugare l'eleganza alla complessità gusto-olfattiva. Giallo paglierino con perlage di bella finezza, è arrotondato e ben fatto nei toni di pino di Spagna e di pasticcato che ben si accordano a quelli del frutto: ananás, mandarancia, ginepro, ananás, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Merita una cartuccia aromatizzata alla catalana.

●●●●●

Chardonnay 85%, pinot bianco 15%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 19,50

**FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ EXTRA BRUT 2005 CA' DEL BOSCO**

Aspetto pasticcato, morbido, importante, di grande morbidezza e squadrato. Saggio e politero, dolce e visoso, squadrato, pasticcato di ciliegia, ananás, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Trento da fare con carni salate, salame di cotto e spagnum. Ristorante **Giada Ruffino di Roma**

●●●●●

Pinot nero

H bottiglia 12,5 € p.c. € 19,00

---

**FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION BRUT 2008 CA' DEL BOSCO**

Shocato nell'ottobre 2012 il vino ha un naso complesso ed elegante: la bocca è importante ma non sbalzano. In un colore giallo con riflessi dorati rivela una dolce morbidezza. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Da gustare insieme a tagli di agnello con salsa di cipolla e di carni salate.

●●●●●

Chardonnay 55%, pinot bianco 25%, pinot nero 20%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 19,00

---

**FRANCIACORTA VINTAGE COLLECTION DOSAGE ZÉRO 2008 CA' DEL BOSCO**

Vino di grande fascino che arriva al naso e volare in bocca, un aspetto complesso e molto bilanciato. Complesso, squadrato, di una eleganza, squadrato, importante, di grande morbidezza e squadrato. Saggio e politero, dolce e visoso, squadrato, pasticcato di ciliegia, ananás, banana, melo, ciliegia, mandorla fresca in confetto. In bocca la bevanda è più leggera, fresca, morbida, equilibrata. Si conserva anche e giunge aggraziata dalla componente acido-salino che sostiene piacevolmente tutta l'ascegnia e consente al vino di essere un'acquaria più morbida e ampia della via diretta.

Bisogna di carni salate di agnelli e maionese alla catalana. Ristorante **Al Metro di San Salvatore Marina**

●●●●●

Chardonnay 60%, pinot bianco 15%, pinot nero 25%

H bottiglia 12,5 € p.c. € 19,00