

LE GUIDE DI CUCINA & VINI

LE GUIDE DI
CUCINA & VINI

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

2014

..allentate la gabbietta, lasciate partire il tappo e gioite con le bollicine italiane

Sparkle 2014



vese, conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

FRANCIACORTA PREMIER SATÈN

MARZAGHE



Si conferma ai livelli della passata edizione della guida questo Satèn dallo stile vivace e croccante, diretto e immediato. Di colore giallo paglierino dorato con sottile perlage, ha naso fresco nei sentori vegetali di melissa, fieno e salvia e minerali di selce e gesso che accompagnano tostature leggere e piccoli agrumi come lime, kumquat e mapo. In bocca è subito fresco, morbido e cremoso con buon equilibrio acido-sapido che consente una corrispondenza corretta dei sentori della via diretta in forma un po' meno ampia.

Gustatelo su un bel risotto agli scampi.



chardonnay



bottiglia



12,5



9.000



€ 30,25

FRANCIACORTA SUPERNO DOSAGGIO ZERO

MARZAGHE



Un bel vino di taglio pieno e internazionale, che invita all'assaggio. Giallo deciso, percorso da bollicine abbastanza sottili, è subito disponibile e netto al naso nella sua veste tostata dolce, coinvolgente e invitante di panettone, mandorle e nocchie delicatamente tostate, pralinate e in confetto, percorso da respiri di petali di rosa appassiti e da folate di selce, col frutto di fico anche infornato, arancia con la scorza candita, mandarancio, bergamotto, pesca, banana, ananas, crosta di pane, cardamomo e anice. In bocca è fresco e vivo, continuo, di bel ritmo e progressione, cremoso e di grande finezza, dal tratteggio minerale di selce e gesso su cui si avvicendano i sentori del naso prediligendo la componente fruttata mentre le note di pasticceria si avvertono nel finale.

Da proporre con un trancio di pezzogna con panatura di mandorle.



chardonnay 90%, pinot nero 10%



bottiglia



12,5



5.000



€ 32,67

FRANCIACORTA BRUT 2007

MARZAGHE



Riposa per almeno trentasei mesi sui lieviti questo Brut che focalizza fin troppo sulla freschezza al momento del nostro assaggio estivo; meglio da inizio 2014. Di colore giallo paglierino con riflessi platino e perlage sottile, ha naso fresco nei toni vegetali e floreali di fiori di sambuco, ginestra, felce, muschio che precedono il frutto, declinato nei riconoscimenti di mela Granny Smith, pera, kiwi, cedro, arancia, bergamotto, nespola e pesca bianca. Bocca molto fresca, cremosa e abbastanza equilibrata all'ingresso, con una sinergia acido-sapida che s'impadronisce del palato diventando unica protagonista e porta a un retrolfatto tutto di agrumi.

Servitelo come aperitivo insieme a un ricco fritto vegetale.



chardonnay 80%, pinot nero 20%



bottiglia



12,5



3.000



€ 37,50