

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTI SECCHI
D'ITALIA

2015

Tredicesima edizione della guida ai migliori vini spumanti secchi di tutte le regioni d'Italia, con le denominazioni di origine dedicate alle bollicine

- 922 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 350 aziende presenti
- 70 vini al top della produzione nazionale
- 37 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinare ai vini

€ 20,00

ISBN 9 788890 560347



9 788890 560347

Sparkle 2015

LE GUIDE DI CUCINA VINI

Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTI SECCHI D'ITALIA

2015



alta langa, alto adige, oltrepò pavese, conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

FRANCIACORTA PREMIER SATÈN

MARZAGHE



Immediatezza e bella coerenza gusto-olfattiva per questo Satèn dal colore giallo con sottile perlage. Apre con profumi di tostature dolci e di frutti: grissini e piccoli pani, cedro, mela, pera e mandorla fresca, sono sfumati da note di gesso, da nuance di pandolce, mentre si avvertono spunti di confetto, di prato appena tagliato e melissa; non mancano leggere sensazioni balsamiche. In bocca è semplice, diretto, fresco, ripercorre con coerenza le sensazioni nasali, con struttura agile ma continua.
Servire insieme a carpaccio di spigola con emulsione di olio e lime.



chardonnay

bottiglia 12,5 10.000 29,28

FRANCIACORTA SUPERNO DOSAGGIO ZERO

MARZAGHE



Prova a coniugare un bouquet di stile evoluto e coinvolgente con una bocca ancora molto seriosa. L'evoluzione in bottiglia lo renderà più interessante. Giallo deciso e luminoso, percorso da fini bollicine, al naso è subito tostato di pane, fuso con frutto maturo di mela, arancia, pesca e susina, percorsi da macchia mediterranea e ginestra e ancora bergamotto, nocciole e mandorle tostate e plum-cake. Fresco, salino, agile, di buona morbidezza, in progressione la componente acido-sapida prende il sopravvento asciugando leggermente il palato e il frutto maturo con le fragranze di forno lasciano spazio a minerali salini.
Bene insieme a una lasagna con besciamella, champignon e Fontina.



chardonnay 90%, pinot nero 10%

bottiglia 12,5 5.000 34,16

FRANCIACORTA TREHA BRUT

MARZAGHE



Vino di taglio un po' algido giocato tutto sulla freschezza. Giallo chiaro con fine perlage, è fresco e abbastanza intenso e offre subito una fusione di note vegetali e floreali di timo, salvia, felce, biancospino, glicine, che sfumano nei riconoscimenti fruttati di uva spina, mela, pera, cedro, arancia, mandarino, bergamotto, con tostature di mandorle e nocciole, il tutto percorso da una vena minerale di selce. Bocca leggermente meno espresa, fresca, abbastanza morbida, di carbonica sottile con una verva acido-sapida importante che sviluppa un retrolfatto sulla freschezza dei toni vegetali con un frutto ancora più croccante.
Da gustare con una tempura di gamberi.



chardonnay

bottiglia 12,5 18.000 21,50