

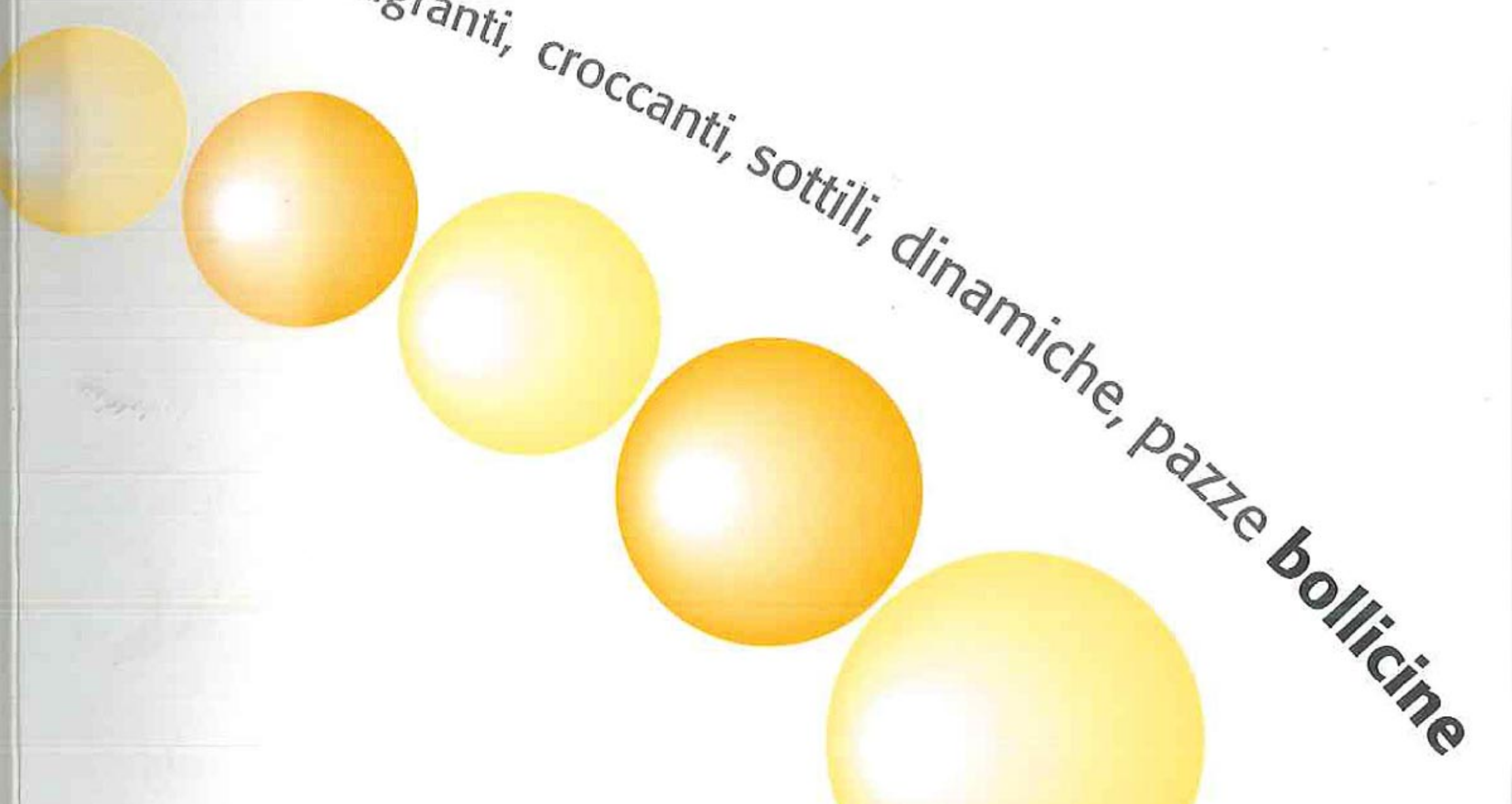
# Sparkle

LE GUIDE DI  
CUCINA VINI

**GUIDA  
AI MIGLIORI  
SPUMANTI  
SECCHI  
D'ITALIA**

## Bere spumante 2013

fresche, golose, fragranti, croccanti, sottili, dinamiche, pazze **bollicine**



gugliano valdobbiate, trento e il franciacorta




## FRANCIACORTA PREMIER SATÈN

MARZAGHE



Debutta in guida la nuova azienda franciacortina di Marcello Lamberti, un esordio convincente, con un punteggio di tutto rispetto. Un vino che al nostro assaggio estivo, pecca solo di gioventù, vista la sboccatura di marzo 2012, e che fa presagire una buona evoluzione. Il calice mostra un bel giallo cristallino con riflessi verdolini e perlage sottile, al naso si avvertono subito mineralità di selce e tufo accompagnate da tostature di pane, mandorle e nocciole, in secondo piano il frutto di arancia, pesca, bergamotto, cedro, ananas e banana. In bocca è fresco, cremoso, di discreta tessitura e buona dinamica gustativa, con finale sapido e minerale che segue il frutto e le tostature.

Servitelo su delle uova ripiene con maionese acciughe e capperi.


 chardonnay

 bottiglia % 12,5  6.000

 27,80


## FRANCIACORTA TREHA BRUT

MARZAGHE



Una bella scoperta la cantina di Marzaghe, che ottiene un buon punteggio con il suo Brut, sboccato a ottobre del 2011: vino interessante, con buona rispondenza gusto-olfattiva, che pecca solo di gioventù (un po' di bottiglia non può che fargli bene). Paglierino con riflessi platino e perlage mediamente sottile. Al naso si avvertono subito sentori di ananas fresco e in nettare, note di piccoli fiori bianchi, mandorla fresca e in confetto fusi con pesca, mela, pera, susina bionda, mineralità di selce e tostature delicate di nocciole e zucchero vanigliato. Bocca fresca, sapida di media struttura e buona cremosità. Il retrolfatto, in linea con la via diretta, evidenzia i ricordi fruttati, con le note agrumate in netta prevalenza. Buona la persistenza.

Darà soddisfazione con dei fusilli con melanzane fritte, Pomodori Pachino e Pecorino Romano


 chardonnay

 bottiglia % 12,5  10.000

 23,00


## FRANCIACORTA REMUAR BRUT 2007

MASSUSSI




Vino un po' dicotomico che sceglie la strada della maturità negli aromi di naso e bocca, ma non riesce ad avere la giusta souplesse gustativa, curiosamente spigoloso. Giallo dorato carico percorso da bollicine sottili, minerale e tostato in prima battuta, si sposta poi sul frutto maturo e in sciroppo: scisto, tufo, argilla, crosta di pane e mollica, pesca, anche in confettura, mela, nespola, arancia anche in marmellata e frutta secca. In bocca non è perfettamente fuso, dotato di una discreta acidità non ancora ben collegata con la morbidezza, nonostante la cremosità carbonica e la discreta struttura. Il retrolfatto insiste sul frutto maturo e in confettura, con una decisa mineralità e note tostate.

Ottimo aperitivo con polpettine di maiale.


 pinot nero 50%, chardonnay e pinot bianco 50%

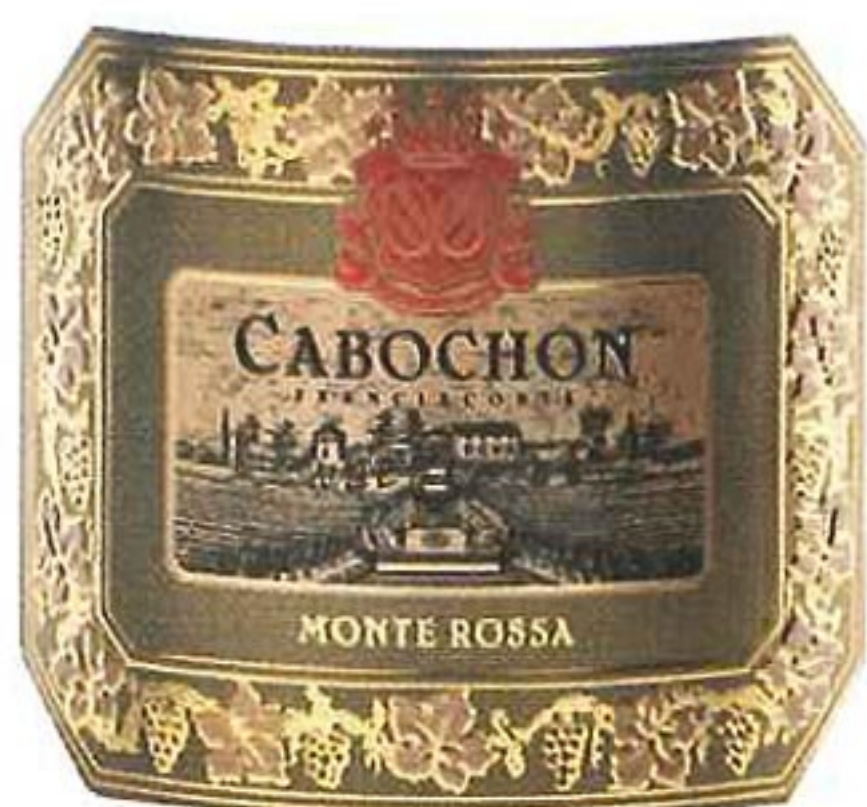
 bottiglia % 12  5.000

 16,00



## FRANCIACORTA CABOCHON BRUT 2008 MONTE ROSSA

e VINO DELL'EMOZIONE 2013




Sprigiona gioia stringendo il corpo alla mente, avventura sensuale e intellettuale che fa brillare il calice brioso di luce dorata, precludendo a un naso immediato e intenso. È grande e non lo fa pesare. Deliziosi sentori di fiori inebrianti, frutti chiari e succosi, sensazioni golose di pasticceria e biscotto, tostature, scia minerale e la bocca risponde in perfetta armonia, avvincente, potente, dinamica, stuzzicante, elegante, immensamente lunga nel gioco di complicità col naso. Ed è di nuovo accordo, complessità, magia, la speciale magia di un grande vino che il progetto appassionato di Emanuele Rabotti ha saputo intuire e creare.

Grigliata di maccarello e borlotti freschi allo zenzero, friggirelli e crema di avocado.



Ristorante **Imàgo dell'Hotel Hassler** di Roma

 chardonnay 70%, pinot nero 30%

 bottiglia  12

 60.000

 38,00

## FRANCIACORTA P.R. BRUT MONTE ROSSA



Il Franciacorta Brut P.R. di Monte Rossa è un vino nato per festeggiare i trentacinque anni di attività della cantina. Il suo nome nasconde un omaggio ai fondatori dell'azienda, che portavano proprio le iniziali P.R.: sono, infatti, Paola Rovetta e il marito Paolo Rabotti. Il perlage filigranato e concatenato che anima il calice, punta i riflettori su un intenso e luminoso colore giallo paglierino. Il naso complesso e invitante, dà prova di purezza e originalità con sensazioni floreali filiformi e fragranze fruttate esotiche di ananas e mango. Sin dall'attacco vellutato la bocca è premiata dal piacere, si susseguono note vegetali, ricordi mielati e di pasticceria. Il finale è distinto da espressioni citrine e minerali in costante evoluzione.

L'abbinamento giusto: ogni volta che desiderate coccolarvi.



 chardonnay

 bottiglia  12,5

 50.000

 19,00


## FRANCIACORTA P.R. ROSÉ BRUT MONTE ROSSA



Un naso di carattere e bella personalità olfattiva anticipa una bocca gentile e cremosa, fine e di beva molto incentivante nonostante un centro assaggio appena giovane e zoppicante che subito si riprende. Bel colore rosa brillante, solcato da perlage abbastanza sottile, si presenta fine e immediato principalmente su toni di frutta rossa scura di ciliegia e mora, con arancia e scorza candita, mela, banana e melagrana. Seguono note di rosa, glicine, salvia e melissa, con cenni minerali e speziate di selce e pepe rosa. Nuance di mandorla anche in confetto chiudono la fase olfattiva. Bocca fresca e cremosa, morbida, con corpo adeguato e tessitura elegante e di buona beva, in grado di sviluppare un retrolfatto incentrato sempre sui frutti rossi, che lasciano spazio nella fase centrale a note vegetali per evolvere su agrumi e radice di liquirizia nel finale.

Goloso con un sartù di riso.



 chardonnay 60%, pinot nero 40%

 bottiglia  12,5

 35.000

 22,00



# Sparkle

GUIDA AI MIGLIORI  
SPUMANTI SECCHI  
D'ITALIA

## Bere spumante 2013

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

- 924 vini selezionati dopo oltre 2.500 assaggi
- 340 aziende presenti
- 55 vini al top della produzione nazionale
- 44 vini "acquisto attento", dal miglior rapporto tra valutazione in guida e prezzo
- oltre 500 pietanze abbinare ai vini con l'aiuto dei *Ristoranti di Sparkle*

ISBN 978-88-905603-6-1



alta langa, alto adige, oltrepò pa