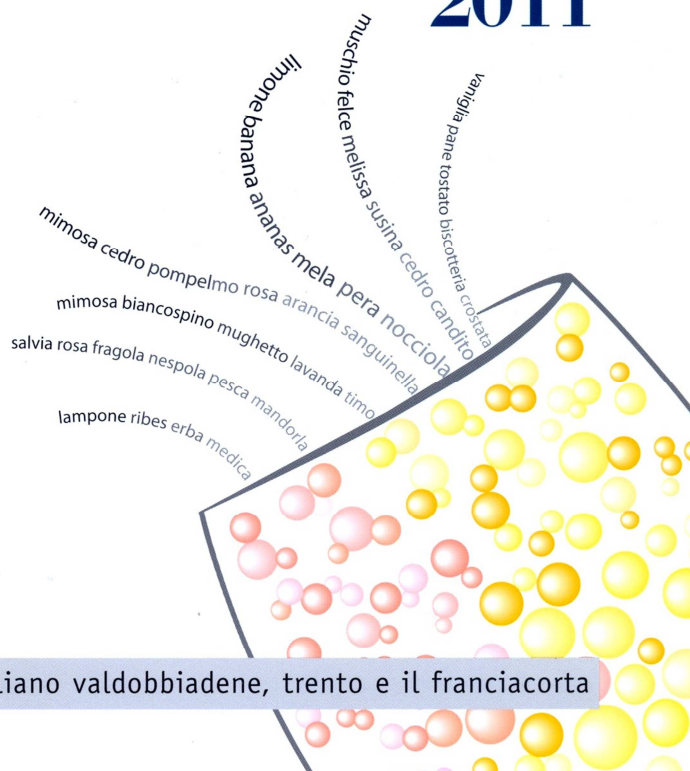


Sparkle

LE GUIDE DI
CUCINAVINI

GUIDA AI MIGLIORI
SPUMANTI SECCHI
D'ITALIA

Bere spumante 2011



negliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

FRANCIACORTA CASTELLO BONOMI CRU PERDU BRUT

CASTELLO BONOMI



Cru Perdu



Un campione che sia al colore che alla via diretta promette interessanti sviluppi, se avrete la pazienza di rispettare i suoi tempi di maturazione in bottiglia. Dal colore giallo paglierino carico e perlage sottile, al naso si propone di buona intensità nei toni di panificazione in primo piano che introducono poi le note vegetali e agrumate. Timo e melissa anticipano cedro e limone che si fondono con la pesca, mela renetta, pera estiva e melone bianco. All'assaggio risulta abbastanza equilibrato, subito fresco e sostenuto da un corpo che da metà assaggio lascia spazio alle componenti dure. Il retrofatto segue i ritmi della fase gustativa quindi prima dolce e poi vegetale e agrumato.

Adatto a dei tranci di spatola in tempura o delle polpettine di bianchetti.



chardonnay 70%, pinot nero 30%



bottiglia % 13



65.000



€ 23,00

FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2005

CASTELLO BONOMI



Un vino dall'olfatto importante, di bella espressività che, inciampa in una bocca in ritardo di forma, di taglio ancora severo. Conservare in vetro fino all'estate. Il vino offre alla vista un colore giallo paglierino animato da un perlage abbastanza fine. Il naso di buona intensità, è tutto giocato su iniziali toni dolci e tostati che lasciano poi spazio a netti sentori vegetali di timo serpillo, salvia e floreali di biancospino e mughetto. Poi viene il frutto con riconoscimenti di agrumi dolci anche in gelatina, pesca, pera, ananas, melone, nocciola e mandorla essiccate e toni di pasticceria. In bocca entra fresco, morbido e abbastanza equilibrato, poi la sinergia acidosapida si fa più presente serrando l'assaggio su toni più rigidi. Il retrofatto inizialmente in linea con la via diretta, si chiude poi sui toni vegetali.

Servire con una classica lasagna in bianco, besciamella, carne bianca a funghi.



chardonnay 50%, pinot nero 50%



bottiglia % 12,5



500



€ 26,60

FRANCIACORTA ROSÉ BRUT

CASTELLO BONOMI



Un vino elegante, ben impostato, non di maniera, molto giovane e scaltante. Rosa carico e luminoso con accenni buccia di cipolla e bollicine sottilissime, al naso è fresco e dolce nel proporre inizialmente cedro, arancia, chinotto, ciliegia, prugna, pesca, pane e crosta di pane, crostacee alle confetture di frutti scuri, nocciola e mandorla, in confetto, praline e tostate, panforte e pandolce all'uva, pietra focaia con cenni di grafite. Molto fresco, sapido, di buona tessitura e discreta morbidezza, nel finale lascia appena scappare le componenti dure, asciugando leggermente il palato, dove il vino si caratterizza per un frutto più fresco e croccante che al naso, accompagnato dagli altri toni, per poi spostarsi su minerali e agrumi.

Non si sbaglia con un risotto al nero di seppia.



pinot nero



bottiglia % 12,5



10.000

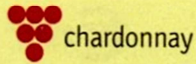


€ 26,60

FRANCIACORTA SATÈN
CASTELLO BONOMI

Un vino che predilige un quadro fragrante, non ampio ma ben definito. In bocca il vino è meno loquace e ancora di taglio rigido, anche per una tessitura non del tutto sviluppata. Da consumare dalla prossima primavera. Sboccato nel febbraio del 2010, si presenta alla vista di colore giallo paglierino solcato da bollicine abbastanza fini. Al naso esprime subito note di pandolce e pane, poi nocciola fresca e leggermente tostata, mou e caramella d'orzo, fruttato di mela, agrumi e note vegetali di fieno e sàlvia. In bocca è fresco e cremoso, con finale altalenante che mette in evidenza la componente acido-sapida, mentre per via retro-nasale tornano gli aromi del naso, anche se meno leggibili.

Ottimo con un classico cocktail di gamberetti.



bottiglia % 13



15.000



€ 26,60