

Anno 2- Numero 4  
Novembre 2023  
Periodico quadrimestrale  
Prezzo 2,00 Euro



Quaderni  
di

# WINEcouture

Guida pratica

## BOLLICINE

Perché non è tutto “prosecco”



## Dall'Emilia alla Sicilia

### MEDICI ERMETE CONCERTO LAMBRUSCO REGGIANO DOC

Uno tra i simboli più riconosciuti dell'universo del Lambrusco, ora certificato bio. Da uve Lambrusco Salamino della Tenuta La Rampata, al palato è secco ma allo stesso tempo fruttato, rotondo, fresco, vivacemente e piacevolmente armonioso. Vino dal grande equilibrio tra acidità e tannini, sposa dai salumi e i piatti tipici della cucina emiliana, a proposte vegetariane come risotto con zucca e funghi o lasagne con ragù di verdure. Da provare con dim sum o un american barbecue.



### TENUTA FERTUNA VSQ METODO CLASSICO 2019 EXTRA BRUT

Un volto "insolito" dalla Maremma con un Sangiovese vinificato in bianco che si trasforma in bollicina Metodo Classico affinando almeno 36 mesi sui lieviti. Per un Extra Brut con dosaggio di 5 g/l, prodotto in sole 4mila bottiglie, vera edizione limitata oggi alla sua prima esclusiva release. Spumante dal perlage sottile e vivace per chi ricerca freschezza e gusto, ottimo aperitivo, accompagna una grande varietà di preparazioni lungo l'intero pasto.



### VELENOSI PASSERINA BRUT METODO CHARMAT

Più di un classico ormai tra le bollicine marchigiane, è l'ideale compagno in aperitivo o con una frittura vista mare. Selezione delle uve Passerina raccolte nel momento migliore per la produzione del vino base spumante, fermenta in autoclave per almeno 90 giorni. A tratteggiarlo nel calice sono freschezza e sapidità, morbidezza e lo stuzzicante pétillant che accompagna un'ottima persistenza.



### CRISTO DI CAMPOBELLO METODO CLASSICO ROSATO EXTRA BRUT MILLESIMATO 2019

Poco più di 4mila bottiglie per una bollicina rosé fuori dagli schemi elegante e raffinata, dal perlage fine e persistente. Assaggio fragrante e effervescente, al sorso è ben strutturato, armonioso nella sua convergenza tra acidità e sapidità, con riverberi di persistenza floreale e freschezza. Spumante Doc Sicilia, che poi affina per 36 mesi sui lieviti, è selezione di uve Nero d'Avola che esaltano il frutto del terroir di Campobello di Licata.



## Per un brindisi internazionale

### MAISON JOSEPH GRUSS ET FILS CRÉMANT D'ALSACE AOC EXTRA BRUT

Bollicina alternativa da una storica azienda alsaziana che si focalizza su una produzione annuale limitata ed esclusiva. Spumante che si presenta con bolle fini, fitte e persistenti, al naso spazia da ricche ventate di gesso e grafite per proseguire a sasso bagnato e pietra focaia. Fresco ed espressivo, si apprezza menta e timo. Al palato è secco, diretto e tagliente, di buon corpo con una piacevole buona alcolicità. Vino da aperitivo o a tutto pasto, ottimo con i gamberi in tempura.



### NYETIMBER CLASSIC CUVÉE

Oltremanica, nel West Sussex, Nyetimber si pone l'obiettivo di produrre il più raffinato English Sparkling Wine. Vero pioniere, è il primissimo produttore di bollicine inglesi ad adoperare esclusivamente i tre celebri vitigni dello Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Meunier. Il Classic Cuvée, dal sorso fine, elegante con una grande combinazione d'intensità, delicatezza e lunghezza, è scelta perfetta per accompagnare salmone affumicato, ostriche, capesante e sushi.



### BAILLY LAPIERRE CRÉMANT DE BOURGOGNE AOC CHARDONNAY BRUT

Bailly Lapierre è un punto di riferimento nella produzione di Crémant de Bourgogne, come dimostra questo 100% Chardonnay, Blanc de Blancs dal chiaro timbro settentrionale. Nel calice un perlage fine e persistente. In bocca è secco, ben bilanciato tra una grande freschezza e una certa acidità. Per una bollicina dallo stile ricco, rotondo, avvolgente e fruttato, dalla grande precisione aromatica e la bella vinosità, che scommette più sulla finezza che sull'esuberanza.



### CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BRUT VINTAGE 2013

10 anni sui lieviti e altrettanti Grand e Premier Cru selezionati danno vita al pregiato assemblaggio di 57% Pinot Noir e 43% Chardonnay. Cuvée che seduce il palato con la sua potenza, l'intensità aromatica e la mineralità, emblematiche firme della Maison. Teso, deciso e cremoso, frutto di un'annata non convenzionale, è Champagne che si distingue per eleganza e complessità. Per un vino degno di una cucina raffinata.

