



GAMBERO ROSSO

n.12/2011

A PROVA DI degustazioni a cura di Giuseppe Carrus

Bollicine

Sono ventuno gli spumanti italiani che si aggiudicano il massimo punteggio nella guida Vini d'Italia 2012. La parte del leone la fa la Lombardia con Franciacorta e Oltrepò Pavese, poi ecco i grandi Trento-Doc e i Conegliano Valdobbiadene, seguiti da un ottimo piemontese di Alta Langa. Si tratta di bottiglie che esprimono il meglio di ciò che produce l'Italia sia nel metodo classico che nel metodo Martinotti (o italiano), con spumanti più o meno complessi e fruttati, più o meno freschi o invecchiati, a seconda delle uve e delle tradizioni. Ecco dunque una bella panoramica di territori e di cantine (e fasce di prezzo!) per un brindisi natalizio di qualità.



**FRANCIACORTA
EXTRA
BRUT '07**
Ricci Curbastro
www.riccicurbastro.it
PREZZO 21 euro

Riccardo Ricci Curbastro ha profuso tutto il suo talento di imprenditore e uomo del vino nell'azienda di famiglia che ha sede nella bella villa di Capriolo. Sotto la sua guida l'azienda ha raggiunto traguardi qualitativi importanti. Lo testimonia il Franciacorta Extra Brut '07, esemplare per struttura, nitidezza espressiva e aderenza al terroir. Cuvée paritaria di Chardonnay e Pinot Nero, fermentato in parte in legni non nuovi, matura 42 mesi sui lieviti prima della

sboccatura. Marcato fin dal colore dall'apporto del pinot nero, è elegante e complesso, sapido, cremoso nell'effervescenza, finemente minerale, davvero persistente.