



MOMENTI FLUT(TUANTI)
 In alto i calici. Sì, ma come? Coppa? Flûte? Altro? Caves e cantine hanno le loro preferenze. Qualche produttore ha creato il proprio bicchiere. Gli esperti si dividono. A noi piace la coppa per brindare, il calice (largo e alto) per pasteggiare. Quanto alle etichette, non c'è che l'imbarazzo della scelta. Per tutte le tasche
di Marisa Fumagalli

POMMERY

*Brut Grand Cru Millésimé 2004
 Champagne/Reims*
 Prodotto con i Pinot Noir e Chardonnay provenienti da una selezione dei migliori migliori 7 Grands Crus della Cote des Blancs e dei monti di Reims. Maturazione sui lieviti, 60 mesi.

Temperatura:	8/10 gradi
Abbinamenti:	Dal plateau di crostacei crudi all'aragosta alla catalana.
Prezzo:	circa 68 €
Calice:	Emil, LSA, 31 € il set da 2.



MOËT & CHANDON

*Imperial
 Champagne/Epernay*
 Vivace e generoso, questo champagne si distingue per il brillante sapore fruttato e seducente. Deriva da un assemblaggio di oltre 200 crus: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

Temperatura:	6/8 gradi
Abbinamenti:	Sushi, frutti di mare, pesce con salse leggere, dessert.
Prezzo:	129 € (è una Magnum)
Calice:	Metropolis, Saint Louis, 186 €.



MONTE ROSSA

*Cabochon Rosé Brut
 Riserva 2005
 Bornato Franciacorta*
 Cuvée creata per i 40 anni dell'azienda (affinamento di oltre 60 mesi in bottiglia). Color rosa pastello luminoso con lievi riflessi ramati, ampio bouquet.

Temperatura:	8/10 gradi
Abbinamenti:	Da tutto pasto, perfetto con cotechino e lenticchie.
Prezzo:	75 €
Calice:	Dressed, Alessi, 20 €.



GANCIA

*Alta Langa Doc
 Millesimato 36 mesi
 Canelli*
 Frutto di una formula esclusiva di affinamento in bottiglia, viene prodotto solo nelle migliori annate, da uve Pinot Nero e Chardonnay sulle colline delle Langhe.

Temperatura:	8/10 gradi
Abbinamenti:	Aperitivi, antipasti, primi di pasta, risotti e carni bianche.
Prezzo:	22 €
Calice:	Beviamo, Vilca, 16 €.

*Il set da 6



<p>PERRIER-JOUET <i>Cuvée Belle Époque Blanc de Blancs Millésimé 2002</i> <i>Champagne/Epernay</i> Champagne di complessità aromatica (floreale), ricco e delicato. Il suo prestigio è alimentato dall'eccellenza delle particelle di Cramant: Bourons Leroy e du Midi.</p> <p>9/11 gradi Cibi raffinati (per esempio, il caviale Oscietra reale). 450 € (un investimento...) Ivres des Bois, Baccarat, 165 €.</p>	<p>CA' DEL BOSCO <i>Cuvée Annamaria Clementi</i> <i>Brut 2003</i> <i>Erbusco, Franciacorta</i> Frutto della ricerca dell'eccellenza, in vigna e in cantina. Da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, affinamento lunghissimo in bottiglia. Un franciacorta assoluto.</p> <p>6/8 gradi Ideale con antipasto, pesce, carni bianche. 85 € Professional, B. Rocco, 1,90 €.</p>	<p>CANTINE FERRARI <i>Perlè 2005 Trentodoc</i> <i>Riserva millesimato</i> <i>Trento</i> Da selezionate uve Chardonnay dei vigneti della famiglia Lunelli: 6 anni di maturazione, è uno spumante complesso ed elegante. Bouquet intenso, gusto secco, pulito.</p> <p>8 gradi Perfetto per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. 32 € Närhet, Ikea, 2,01 €.</p>	<p>RUINART <i>Rosé Ruinart</i> <i>Champagne/Reims</i> Chardonnay e Pinot Noir per uno champagne fine ed elegante. Equilibrato, fruttato, deliziosamente corposo. Ha sfumature rosa e, al naso, aromi di ciliegie rosse appena colte.</p> <p>6/8 gradi Aperitivo serale, sashimi e dessert con crema elegante. 90 € Globe, D. H. Stockholm, 35 €.</p>
<p>VAL D'OCA <i>Punto Rosa Millesimato</i> <i>Valdobbiadene</i> Fine cuvée ottenuta (con metodo Charmat) da uve Pinot Grigio e Pinot Nero. Elegante perlage, aroma di piccoli frutti a bacca rossa. Di facile bevibilità. Il brindisi è il momento ideale per queste bollicine.</p> <p>6/8 gradi Adatto anche a tutto pasto, non impegnativo. 6,70 € Mobi, Ichendorf, 12 €.</p>	<p>BISOL <i>Valdobbiadene Superiore</i> <i>di Cartizze Docg 2010</i> <i>Valdobbiadene</i> Il nome Cartizze indica la ristretta zona collinare dove l'uva di prosecco matura più lentamente e gode, alla fine, di un corredo acido e armonico più ricco e completo.</p> <p>6/8 gradi Fuori pasto: con pasticceria secca, dolci, aperitivo. 24,50 € My Table, Guzzini, 33,40 €.*</p>	<p>CESARINI SFORZA <i>Tridentum 2005 Trentodoc</i> <i>Masi di Pressano</i> Da uve Chardonnay e Pinot Nero della zona classica del Trento Doc, riflette con eleganza le caratteristiche del territorio. Presenta un bouquet elegante dai sapori preziosi e pieni.</p> <p>10 gradi Pesci affumicati, paté, caviale, spaghetti con la bottarga. 14/15 € Dream, IVV, 27 €.</p>	<p>BARONE PIZZINI <i>Satèn Franciacorta Docg</i> <i>Provaglio d'Iso</i> Da sole uve Chardonnay (di coltivazione biologica), affinato in barrique, morbido, spesso. Con note di spezie, frutta esotica e vaniglia. Al palato, presenta una sapidità avvolgente.</p> <p>8/10 gradi A tutto pasto, dai primi delicati alle carni bianche. 26,70 € Tiborium, Italesse, 40 €.*</p>