© Kesu01

LIFESTYLE

Natale 2018, le bollicine tricolori

Di GQ
19 dicembre 2018

Pop o esclusivi, i nostri migliori brindisi per le feste con gli spumanti italiani

Visualizza Gallery
14 Fotografie

Natale 2018, gli spumanti da sciabolare

Pop o esclusivi, i nostri migliori brindisi per le feste con gli spumanti italiani

Berlucchi '61 Satèn

Un classico che più classico non si può. Dall'aperitivo al brindisi di Capodanno. Lo Chardonnay in purezza della storica maison della Franciacorta quest'anno lo ritroviamo anche sotto l'albero con una veste speciale. Un raffinato cofanetto impreziosito da due eleganti calici serigrafati.

BiancaVigna Conegliano Valdobbiadene Docg Brut Nature Rive di Ogliano

Questo non è un prosecco qualunque, ma un vino che abbraccia la storia del territorio in cui nasce. E insieme sa essere contemporaneo. Tradizione e innovazione sono infatti nel DNA dell'azienda di Conegliano, che ha anche puntato fortemente sulla sostenibilità ambientale, con una cantina all'avanguardia.

Bisol Valdobbiadene Superiore di Cartizze Private Dosaggio Zero
Al top della regione dove si produce il prosecco vi è il Cartizze. Ma questa bottiglia rappresenta davvero il vertice della piramide di Valdobbiadene. E dimostra tutte le qualità che può assumere la glera con il Metodo Classico. Private evolve sui lieviti almeno 24 mesi. Emozione pura. Ecco una gran sorpresa per Natale.

Bolle di Borro Rosé Metodo Classico 2012
O meglio strepitose bolle di Sangiovese in purezza. Sessanta mesi sui lieviti e un frutto eccezionale. Questa bottiglia è una vera delizia. Risultato del lavoro su uno specifico vigneto della Tenuta Il Borro in Valdarno di Sopra. Da abbinare a salumi, formaggi e crostacei crudi.

Conte Vistarino Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG Pinot Nero Brut 1865
Il Pinot Nero è la bandiera della storica azienda dell'Oltrepò Pavese. Qui furono importate le prime barbatelle del vitigno e qui fu prodotto il primo Metodo Classico, nel 1865. Come ricorda questo spumante notevolissimo della Tenuta di Rocca de'Giorgi. Pinot Nero in purezza che affina dai 6 agli 8 anni sui lieviti.

Derbusco Cives Franciacorta Brut Doppio Erre Di
I "cittadini di Erbusco" sono tra gli ultimi viticultori che hanno piantato le proprie radici in Franciacorta. Eppure in pochi anni si sono imposti con una gamma di vini davvero eccellenti, grazie a una visione per nulla scontata. Anzi a tratti audace. Sia nel lavoro condotto in vigna sia nell'affinamento in cantina. Stappare per credere.

Etyssa Trento Doc Extra Brut “Cuvée N°2” 2013

Non ci stancheremo mai di suggerire questo Metodo Classico, che nasce dalla passione di quattro ragazzi cresciuti nella Trento Doc. E profondi conoscitori della viticoltura del proprio territorio d'origine. Due anni fa hanno lanciato il loro primo vino. Oggi propongono una nuova formidabile annata. Per brindare al libro dei sogni del prossimo anno.

Ferrari Perlé Rosé Riserva

Lo chef stellato Aldo Ghezzi sostiene che la "morte sua" si abbinato a focaccia e lardo di Colonnata. Come dargli torto. Un piatto semplice, anzi semplicissimo, e al tempo stesso gustoso tagliato con un vino formidabile. Pinot nero (80%) e Chardonnay (20%) da vigneti selezionatissimi che affina sui lieviti almeno 5 anni.

Gancia Metodo Classico Rosé

Un brindisi che segna un ritorno all'origine. Gancia rilancia con una veste nuova la propria linea di Spumanti Metodo Classico. Dai 18 ai 120 mesi sui lieviti. Vini tutti notevoli. Eppure scegliamo di segnalare in particolare questo rosé. Un inedito e piacevolissimo elogio della leggerezza. Cremoso, elegante. Con marcate note di frutti rossi e note di rosa. Ottimo per un brindisi con uno sguardo deciso verso nuovi orizzonti.

Santa Margherita Spumante Rosé Brut

Lo Spumante Brut Rosè di Santa Margherita nasce dall’unione, all’interno di un vino inebriante e intrigante, di tre differenti varietà di uve con personalità e origini diverse, provenienti dalle più importanti regioni italiane per la tradizione vinicola, in cui la cantina è presente da sempre: la Valle dell’Adige e il Veneto Orientale. Ideale come aperitivo ed eccellente accompagnamento per una vasta gamma di antipasti a base di pesce e piatti saporiti. Da provare anche sui piatti speziati e piccanti della cucina orientale.

Manicardi, Enzo Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc Biologico
Zampone, cotechino, lenticchie e un rosso che più tradizionale di così non si può. Ma questo è un Lambrusco da abbinare anche a piatti gourmet, grazie al suo ricco bouquet di frutta rossa e al gusto delicatamente sapido e corposo.

Mosnel Franciacorta Docg Riserva 2008 Pas Dosé
“Volevamo un vino che raccontasse la nostra storia, il nostro stile e la nostra identità in modo autentico e crediamo di esserci riusciti”, dice Lucia Barzanò. Eccome se ci sono riusciti. Questo è un vino davvero speciale, frutto di un'annata eccezionale, con il Pinot Bianco che conserva sempre un ruolo distintivo negli assemblaggi.

Kettmeir 1919 Riserva Extra Brut
Dall’azienda altoatesina, con sede in Caldaro, nata nel 1919 per iniziativa di Giuseppe Kettmeir, nasce la nuova Riserva, elaborata attraverso la rifermentazione in bottiglia, frutto della vendemmia 2011. Negli intenti di Kettmeir, questo Extra Brut (2 grammi/litro di zuccheri) è chiamato a rappresentare lo “stato dell'arte” della spumantistica delle Dolomiti. Si tratta di un blend da Pinot Nero (al 40%) e Chardonnay (60%) di cui un terzo delle masse vinifica in barrique, dove svolge anche la fermentazione malolattica.

Cusumano 700 Brut
Prodotto da uve Pinot Nero in prevalenza e Chardonnay coltivate a 700-800 m slm nella Tenuta Ficuzza a Piana degli Albanesi. A Cusumano non mancano certo la voglia di fare e di valorizzare la Sicilia enologica anche in chiave moderna e propone questo sorprendente Metodo Classico. La vinificazione avviene con una pressatura di uve intere di cui viene utilizzato solo il primo mosto fiore per evitare i tannini e conservare integra l’acidità. L’affinamento è di 36 mesi in bottiglia.

4 /14

O meglio strepitose bolle di Sangiovese in purezza. Sessanta mesi sui lieviti