

QNItninerari

GLI ITINERARI ENOGASTRONOMICI DI QUOTIDIANO NAZIONALE

DOMENICA 22 DICEMBRE 2019

N.09

NUMERO
SPECIALE

Aspettando
Natale e
Capodanno
2020

Pag. **19**

In Val d'Aosta
da Courmayer
al leggendario
Cervino

Pag. **26**

In Lombardia
aspettando
le Olimpiadi
del 2026

Pag. **36**

In Veneto
oltre Cortina
tutto un mondo
da scoprire

Bruno Barbieri
57 anni, chef

FOTOGRAFIA: ALEX ALBERTON

IN FESTA CON I TAPPI IN GABBIA

Una carrellata attraverso alcune prestigiose etichette accomunate dalla scrupolosa cura che accompagna l'uva dalla vigna alla bottiglia per poi trovare nel tempo il giusto equilibrio

a cura di
Davide Eusebi,
Michele Mezzanatica,
Paolo Pellegrini

GUERRIERI
EXTRA DRY ROSÉ
METODO CHARMAT
SPUMANTE BRUT
Azienda agricola
Guerrieri

Acqua di rosa e fragoline di bosco in questo spumante che unisce freschezza a fine perlage, con piacevole sensazione fruttata e floreale anche al gusto, e note di piccoli frutti di bosco vivi.

Sangiovese
13 euro



PERTÉ
Castello di Spessa

Ottimo come vino aperitivo, perfetto a tutto pasto e in particolare con pesce crudo, pesce fritto, risotto di zucca, formaggi freschi grassi, come mozzarella di bufala e ricotta di pecora. Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Fresco e delicato ha una lunghezza aromatica piacevole

Ribolla gialla metodo Charmat
13 euro

**UN
CONSIGLIO**

Nel fritto all'Ascolana oltre alle costolette vanno panate olive e verdure

I VINI
PROSECCO
DOCG
POSSONO
ESSERE
PROPOSTI
IN DIVERSE
VERSIONI:
TRANQUILLO,
FRIZZANTE
E SPUMANTE



FRANCIACORTA
DOSAGGIO ZERO
CASTELLINI
Al Rocol

Il Franciacorta millesimato Dosaggio Zero metodo classico si ottiene dalla selezione della migliori uve provenienti dai vigneti della famiglia Castellini. Le uve di Chardonnay, raccolte a mano, subiscono un processo di pressatura soffice e una prima fermentazione in acciaio di circa 7 mesi. Un minimo di 36 mesi di seconda rifermentazione a contatto con i lieviti, sono necessari a conferire al Franciacorta millesimato intensi e complessi aromi diversi per ogni annata.

Chardonnay
20 euro

IL BORRO
Bolle di Borro

Rosé di Sangiovese metodo classico che si affina per 60 mesi sui lieviti. Ne sboccia un perlage fine e persistente, con un naso ricco che espone in un croccante effluvio di crosta di pane e rivela un animo fruttato; in bocca è cremoso, con una tessitura avvolgente e setosa accompagnata da una vena acida e succosa, tipica dell'uva.

Sangiovese
45 euro



**CUVAGE ASTI
DOCG**

Acquesi

Medaglia d'oro nella categoria spumanti aromatici allo Champagne & Sparkling Wine World Championship 2019, questo spumante metodo classico si distingue per il perfetto bilanciamento fra dolcezza e freschezza.

18 euro



ASTI



**MONTELLORI
PAS DOSÉ
Fattoria
di Montellori**

Giallo paglierino luminoso con screziature sul verde e lampi d'oro, presenta un bouquet fresco e diretto con spunti tra il burro e la nocciola, i fiori e gli agrumi, il muschio e le erbe aromatiche. L'assaggio, ricco di carattere e personalità, regala un impatto sapido e fresco, con l'acidità vibrante della susina gialla. **Chardonnay • 21 euro**



**SINEFINIS
REBOLIUM
Gradis'ciutta**

Due aziende e due Stati ma un unico vino, senza confini. L'italiana Gradis'ciutta e la slovena Ferdinand uniscono sforzi e uve per celebrare il Collio e il suo vitigno principe, la Ribolla Gialla, con uno spumante transfrontaliero che è probabilmente un unicum mondiale.

25 euro



**COLLE B
Colle Bereto**

Trenta mesi sui lieviti per questo Pinot Nero con la livrea di uno splendente rosa buccia di cipolla. Il profumo richiama note di pasticceria, un po' come avere sotto il naso un bigné alla crema impreziosito da piccoli frutti rossi. In bocca spicca il suo carattere che però non rinuncia a una notevole finezza, tra note di cedro e mandorla.

**Pinot Nero
22,50 euro**

**UN
CONSIGLIO**
A Comacchio
è d'obbligo a Natale
il risotto
all'anguilla

LA DOCG
FRANCIACORTA
È RISERVATA
AI VINI
METODO
CLASSICO
IN CINQUE
TIPOLOGIE



**FRANCIACORTA
CUVÉE BRUT
Cantina Lantieri**

Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonnage. Successivamente il Franciacorta viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti in media per 24 mesi.

**Chardonnay 80% Pinot Bianco
10% Pinot Nero 10%
18 euro**



**BLANC DEL BLANC
Tenuta Santa Lucia**

Sosta sui lieviti per 24 mesi, profumo croccante di cedro e crosta di pane. **Famoso bianco • 18 euro**

**CONTE GIULIO
Bruscia**

Vino vero con cremosità effervescente e sentori di acacia e miele. **Bianchetto del Metauro • 20 euro**

