

LE GUIDE DI CUCINA & VINI

# Sparkle 2023

**GUIDA AI MIGLIORI  
SPUMANTI SECCHI  
D'ITALIA**



conegliano valdobbiadene, trento e il franciacorta

## GRAN CUVÉE GOLD BRUT 2011

VELENOSI



Coinvolgente, di piglio goloso e fragrante, fine; poi un po' maturo, con tostature profonde. In bocca è gentile e vitale, un po' stretto nel finale. Bene su filetti di rana pescatrice con salsa del suo fegato alla liquirizia.

**Uve:** chardonnay 70%, pinot nero 30%

bottiglia 12,5 1.500 49,00



## THE ROSE ROSÉ BRUT 2016

VELENOSI



Impressioni scure di frutto si mescolano a tostature, mentre fiori campestri preludono a un finale minerale. In bocca si rivela succoso e teso, di struttura leggiadra. Buono con pasta alla Norma.

**Uve:** pinot nero

bottiglia 12 15.000 27,00



## PASSERINA BRUT

LA CANOSA



Al naso è semplice su minerali e vegetali, seguiti dal frutto e da sentori alcolici. Meglio in bocca, dove è tutto leggerezza e non ci sono incertezze. Servire su barchette di sfoglia con caprino fresco all'erba cipollina.

**Uve:** passerina

tank 12 n.c. 13,00



## PASSERINA EXTRA DRY

LA CANOSA



Vino semplice, con tratti appena rustici per una dote alcolica leggera, ma percepibile. Porge toni fioriti e frutto, mentre in bocca è fin troppo agile. Bene insieme a nachos e salsa messicana piccante.

**Uve:** passerina

tank 12 n.c. 13,00



## PASSERINA BRUT

VELENOSI



Impressioni fragranti di frutto dominano un naso giocato sulla leggiadria che si declina nel fiore e in dolci note vegetali. Sorso leggero e fresco. Buono su spaghetti con pesto di zucchine.

**Uve:** passerina

tank 12 12.000 14,00



VSQ

VS

MARCHE