



## LA MAMMA È SEMPRE LA MAMMA: I VINI

La mamma è sempre la mamma. E va festeggiata con tutto il rispetto che merita, e non solo dai figli. Così, per omaggiare una donna pronta a tutto per tutelare le sue creature, per tenere unita la famiglia – c'è sempre qualche eccezione, lo sappiamo benissimo – abbiamo pensato ad una proposta di vini che possono arricchire la tavola di domenica 10, giorno riservato per la Festa della Mamma. Ci siamo fatti guidare dal nostro istinto in questa selezione e, il più delle volte, abbiamo pensato a vini che richiamino la figura della mamma o per la sua presenza in azienda, o per l'omaggio che spesso esternano attraverso un'etichetta a lei dedicata.

Ci auguriamo che qualcuno, dopo aver preso per buoni i nostri consigli e, quindi, aver scelto qualcuno dei vini che consigliamo, a festeggiamenti conclusi, possa dire ho trovato delle indicazioni interessanti.

Albino Armani – Dolcè (Vr)

Valpolicella classico superiore Egle doc 2017

Egle era una ninfa conosciuta per la sua mania di tingersi il volto con le more, oltre ad essere considerata la presunta madre delle Grazie. Il significato del nome è “Splendente”, “Fulgida”. Albino Armani ha frugato nella mitologia greca per trovare il nome giusto per il vino Valpolicella classico superiore da dedicare alla moglie Egle Capilupi, perché è perfetto per il colore “fulgido”, brillante, di bellissima trasparenza e che nel gusto esprime tutta la croccantezza della frutta fresca rossa, fra cui le more che ci riconducono appunto alla storia mitologica della ninfa. E' un vino discretamente morbido, con buona freschezza, eleganza - e allo stesso tempo di facile beva - equilibrio e persistenza ed è anche un prodotto che può invecchiare. Le uve provengono da vigne vecchie che si trovano sulle colline tra Camporan e San Rocco a Marano, a un'altezza tra i 350 ed i 450 metri di altitudine, tanto da essere classificato come produzione “d'altura”.

Antonella Corda – Serdiana (Su)

Vermentino di Sardegna doc 2018 (foto 2)

Lo slogan che Antonella Corda ha dato all'azienda è “di madre in vigna ...” ed ogni suo vino è sempre un omaggio ai propri antenati che, come nel caso di questo Vermentino dice “desideravo dare vita ad un vino che fosse espressione della mia passione per la terra. Così ho creato un questo Vermentino da uve raccolte esclusivamente a mano, dai terreni di famiglia ereditati da mio nonno Antonio Argiolas”. Un vino di colore paglierino, che offre un bouquet di frutta e di erbe aromatiche. Al palato è decisamente sapido, fresco e qualche percezione calda ma, però, di sostanziale equilibrio; bella la delicata chiusura ammandorlata.

Berlucchi – Borgonato di Corte Franca (Bs)

Franciacorta Nature Blanc de Blancs '61 docg 2013

Dire che è un prodotto che stupisce, non aggiungiamo niente di nuovo ad uno spumante dalla spuma abbondante e cremosa con perlage sottile e sinuoso e profumo ampio tra note floreali e sentori fruttati. Ancora più incredibile è la struttura e potenza supportate da vibrante freschezza e una vivida acidità in perfetta armonia dei tutti i sentori che si sono già avvertiti al naso e che qui ritornano ancora più netti, più decisi nel condurre al maestoso finale di un grande vino ottenuto da uve Chardonnay che matura per oltre 60 mesi. Tant'è che il nettare della vendemmia 2013 è stata proposta in commercio poco prima di Pasqua. E, la festa della mamma è la prima occasione per omaggiare le persone che ci sono più care.

Bonzano – Rosignano Monferrato (Al)

Hosteria Monferrato rosso doc 2018

Un vino dal nome che richiama un luogo che per decenni è stato punto di ritrovo e socializzazione ma, soprattutto, espressione di ospitalità. E, questo vino elegante e semplice, raffinato e leggero è stato pensato per piacere a tutti, per portare allegria e armonia soprattutto nei giorni che si festeggiano le persone care. Ecco perché lo proponiamo per il giorno della festa della mamma. Di

colore rosso rubino, profumo floreale, in bocca è armonico e di ottima bevibilità. Ed anche di facile abbinamento gastronomico.

Bulichella – Suvereto (Li)

Maria Shizuko Suvereto Merlot docg 2013 (foto 3)

In questo caso è l'amore di madre – Maria Luisa Bassano che nel 1962 ha sposato Hideyuki Miyakawa - che dedica un'etichetta ad uno dei sette figli, Maria Shizuko, appunto. E, sceglie un Merlot che i coniugi Miyakawa, una volta arrivati a Suvereto, hanno contribuito a trasformarlo quasi in vitigno autoctono in quest'angolo di Toscana. E' un vino che dopo un affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese, si presenta con un bel colore rosso rubino intenso; profumo di frutti rossi maturi insieme a note tostate. In bocca è caldo, avvolgente, rotondo, con una fitta trama tannica e una lunga persistenza tendenzialmente balsamica. Ne sono state prodotte solo 800 bottiglie.

Butussi – Corno di Rosazzo (Ud)

Friuli Colli Orientali doc Pinot Grigio ramato Madonna d' Aiuto 2018

Le uve provengono da tre vigne di proprietà della famiglia Butussi, raccolte a mano al raggiungimento della maturazione ottimale per conservarne la parte acida e i profumi. Una piccola parte (25%) viene vinificata in bianco, il 40% viene posto in macerazione con le bucce per 36 ore per favorire una maggiore estrazione della parte rosata a cui segue la maturazione in botti da 700 litri. Un mese prima dell'imbottigliamento le tre diverse vinificazioni vengono unite a formare un unico vino, affinato per 8 mesi in acciaio e una parte in botti di rovere e poi in bottiglia. Di colore ramato caratteristico, al naso ricorda i fiori di campo, frutta fresca e piccoli frutti rossi di sottobosco. In bocca è vino asciutto, minerale e persiste al palato armonico e vellutato.

Della vendemmia 2018 sono state prodotte solo 1.298 bottiglie.

Cantina Giralan – Cornaiano (Bz)

Flora Pinot bianco riserva Alto Adige doc 2017

Spesso ci chiediamo se Gerhard Kofler, enologo di questa importante struttura cooperativa, è più interessato a seguire il vigneto che la cantina. Poi degusti i suoi vini, uno più interessante dell'altro, e capisci che così facendo, lui il vino lo imposta già nel vigneto, per fare continuare il percorso di maturazione in cantina e arrivare nel calice perfetto. E' il caso di questo eccellente Pinot bianco ottenuto da uve provenienti dai vigneti della microzona che comprende i comuni di Appiano Gentile e Cornaiano. Un vino elegante, che comincia con profumi di ananas e frutta matura e ammalia, in bocca, con la sua freschezza vivace che si intreccia con una bella vena sapida e una persistenza tendenzialmente agrumata. Tutto questo, dopo la fermentazione in botti di rovere francese, un affinamento di 12 mesi sui lieviti sempre in botti, più 6 mesi in serbatoi d'acciaio e sei mesi in bottiglia.

Cantina Pietrasanta – San Colombano al Lambro (Mi)

Sofia spumante rosé (foto 4)

Carlo Pietrasanta, fra i più importanti vignaiuoli a tenere viva l'unica doc del milanese, San Colombano, nonché instancabile animatore della promozione del vino nella città di Milano, per la festa della mamma propone uno spumante ottenuto da uve Pinot nero vinificate in rosato, con 36 mesi di sosta sui lieviti, che ha chiamato Sofia dedicandolo alla mamma, che oltretutto ne è stata la prima appassionata consumatrice. E' una produzione di nicchia, visto che non supera le 500 bottiglie all'anno. Ma è un prodotto che ne giustifica, qualche volta, la fatica per cercare in enoteca ancora qualche bottiglia; anche perché si ha la possibilità di poter apprezzare le caratteristiche del Pinot nero milanese che, come tutti sanno, è praticamente schiacciato dalla Franciacorta e dell'Oltrepò Pavese.

Cantina Pizzolato – Vallorba (Tv)

Spumante Rosé Extra dry linea "M-Use" (foto 5)

Di questo spumante dal bel colore rosa tenue con riflessi brillanti, oltre alla sua grande eleganza, vanno sottolineati altri tre aspetti: la bottiglia in rosa e la sua etichetta ricca di dettagli glitter; la

stessa bottiglia che ha il nome Muse perché vuol dire anche multi-uso, perché nasce per non essere buttata ma riutilizzata come oggetto di design; e, poi, in Svezia, è il vino rosato più apprezzato dalle donne. Oltre, ovviamente, al suo perlage fine; il profumo armonico e fruttato con aggiunta di note floreali; caratteristiche che si riscontrano in bocca con, in più, un'armonicità in equilibrio con le note aromatiche e la giusta acidità.

Vino ideale da abbinare a tutti gli appetizer.

M-use è una nuova bottiglia creata per Pizzolato – cantina che produce solo vini biologici e vegani - seguendo un progetto di design sostenibile come il vetro leggero e vari modi di riutilizzarla come oggetto di design, magari dandogli un altro abito.

Castello Colle Massari - Poggi del Sasso (Gr)

Irisse Montecucco Vermentino doc 2018

Claudio Tipa è presidente del Consorzio Vini Montecucco e ha voluto dedicare questo alla sorella Maria Iris Tipa Bertarelli che, tanto per stare nel tema della festa, è la madre di Ernesto Bertarelli, che tutti conoscono come grande velista; ma, è anche grande amante dei vini bianchi fermi. Irisse deriva dalla simpatica caratteristica che hanno gli abitanti della Maremma di prolungare i nomi propri che finiscono con una consonante, da qui "Iris-se.

Per questo vino sono utilizzate le uve coltivate nelle vigne più vecchie della tenuta, a 300 metri di altezza, accarezzate dai venti marini che favoriscono la classica doratura e croccantezza che caratterizza il Vermentino. Vino affinato sulle fecce nobili per 8 mesi e imbottigliato il 20 giugno 2019. All'olfatto si presenta con dolci note floreali sostenute da aromi agrumati e sensazioni di erbe mediterranee. Al palato è fresco e fragrante, sapido e con una bella acidità che si coniuga con la dolcezza alcolica e la morbidezza apportata dal legno.

Castello di Cigognola – Cigognola (Pv)

Moratti Rosé Metodo Classico Oltrepò Pavese Docg 2013

A gestire l'azienda è Gabriele Moratti ma, non possiamo dimenticare che a creare questo gioiello dell'Oltrepò Pavese diventato anche la casa del Pinot nero, ha partecipato anche mamma Letizia, che a quanto pare era molto legata a questo castello. E, con i vini prodotti, Gabriele fa onore ai genitori Gianmarco – scomparso due anni fa - e Letizia. Tanto che abbiamo avuto non poche indecisioni su quale vino puntare per la festa della mamma che quest'anno, purtroppo, si festeggia in un modo che nessuno aveva previsto. Abbiamo deciso per questa bella bollicina ottenuta esclusivamente da uve Pinot nero selezionate in un vigneto ubicato nella parte alta dell'azienda. Dopo un affinamento di 60 mesi sui lieviti, alla degustazione si presenta con un bel colore rosato con riflessi tra il lampone e il salmone; il bouquet è prevalentemente fruttato; in bocca l'attacco è deciso sulle note di frutti rossi che verso il finale è rafforzato dalle note di frutti di bosco ben maturi.

Castello di Pomino – Rufina (Fi)

Leonia Pomino doc spumante brut rosé 2015 (foto 6)

Per la festa della mamma è d'obbligo segnalare un vino che riconosce ad una donna, la trisavola del marchese Lamberto Frescobaldi, Leonia, che "mi ha ispirato nelle scelte innovative perché con il suo coraggio e la sua determinazione sono un esempio da imitare". Fu lei ad impiantare vitigni francesi a Pomino, vinificandoli nella propria cantina a gravità, ricevendo in premio la medaglia d'oro all'expo di Parigi nel 1878.

Per descrivere questo grande vino, lasciamo la parola ad un'altra donna, Francesca Pratesi, enologa di Castello Pomino: "Leonia rosé 2015 si presenta di un colore rosa tenue con delicati riflessi che variano dalla sfumatura salmone a quelle ramato. La sua brillantezza ed il perlage fine e persistente ne completano una natura elegante e seducente. Il frutto rosso e le note agrumate ne caratterizzano il bouquet, che catalizza l'attenzione intrigando in un secondo momento con note speziate e di suadenti fiori di arancio. Queste sensazioni delicatamente fresche con il tempo lasciano il passo alla patisserie e alla crosta di pane, date dall'affinamento sui lieviti. Le leggere note di tostatura completano il tutto. Fresco, morbido, elegante e ben bilanciato al palato. Il fine perlage accarezza e solletica all'assaggio. Metodo Classico Brut dal finale lungo e persistente con un deciso retrogusto spaziente dal fiore al frutto dell'agrume".

**Collemattoni – Montalcino (Si)****Rosato Toscana igt 2018**

Montalcino, come sappiamo tutti, è terra di grandi rossi; ma il tocco femminile, in questo caso Francesca Arquint, enologa dell'azienda, ha permesso di creare un bel rosato fresco, sapido, di facile beva, ottenuto da uve Sangiovese vinificate in purezza. Senza dimenticare che Marcello Bucci, proprietario di Collemattoni, ha colto il suggerimento della sua compagna enologa di sottrarre un po' di Sangiovese ai suoi grandi rossi che sia per Wine Spectator che per James Suckling, superano sempre i punteggi di 90/100, per proporre qualche migliaio di bottiglie di vino rosato che per la sua specificità e unicità, spesso è stato confuso con i grandi rosati della Provenza, tant'è vero che quasi tutta la produzione è destinata al mercato francese. Bellissimo anche il colore salmone, gli ammalianti i profumi di fragole e meloni e la persistenza di freschezza che invade la bocca, in perfetto equilibrio con le note che si avvertono al naso e l'aggiunta di belle note agrumate.

**Franco Di Filippo – Trani (Bt)****Estasi in Sinfonia Spumante metodo classico 2013**

Franco Di Filippo è stato il primo vignaiuolo a spumantizzare le uve Moscato Reale, fatto appassire sulla pianta, che in quest'area della Puglia sono tutt'ora riservate alla produzione di un eccellente vino da dessert, il Moscato di Trani doc. E, ha adottato il metodo classico, con il vino messo a maturare in botti d'acciaio termocontrollate per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento di 12 mesi sui propri lieviti. Il risultato è uno spumante di colore giallo dorato; profumi caratterizzati da note agrumate, frutta secca, fico e dattero, che poi si ritrovano in bocca, unitamente ad un sorso pieno e una lunga persistenza supportata dai alcuni dei sentori più caratteristici della macchia mediterranea. E' uno spumante ideale per accompagnare crostacei, molluschi, carni bianche, formaggi stagionati, frutta e dolci.

**Gianni Tessari – Roncà (Vr)****36 Mesi Brut rosè (foto 7)**

Si tratta di un rosato ottenuto con il metodo classico da uve Durella e Pinot nero raccolte in vigneti con 7000 piante per ettaro e allevate a spalliera Guyot. La pressatura delle uve è soffice con fermentazione a temperatura. La permanenza sui lieviti è di 36 mesi nelle cave sotterranee della cantina. Il colore è rosa brillante e perlage fine. Aroma delicato di piccoli frutti di bosco e fragoline, accompagnato da note di pane tostato e con un bel finale fresco. Ideale come aperitivo, è ottimo con i piatti di pesce e risotti mantecati.

La produzione è di 8.000 bottiglie, più 500 magnum (1500ml) all'anno.

**Il Poggiarello – Travo (Pc)****Gutturnio doc frizzante 2018**

La legatura a spago è uno dei sistemi più antichi per trattenere il tappo dei vini frizzanti. E, questo Gutturnio un vino di facile beva, adatto per momenti conviviali come la festa della mamma. E' fatto con uve Barbera e Bonarda e alla degustazione presenta un colore rosso rubino, un bouquet intrigante con note di frutti rossi accompagnate da sentori di fiori. Al palato è fresco, effervescente, avvolgente e con un finale molto fruttato. Tutte caratteristiche che ne fanno un vino adatto con primi piatti gustosi, ma anche per accompagnare un ottimi hamburger.

**La Montina – Monticelli Brusati (Bs)****Franciacorta docg rosè demi sec (foto 8)**

Fantastica l'idea della bottiglia dedicata alla mamma. E, quindi, un regalo che potrà durare nel tempo, conservando la bottiglia vuota. Così, ogni volta che capiterà sotto i propri occhi, oltre al ricordo del regalo, ci sarà quello di aver festeggiato con un vino dalla spiccata morbidezza, nato come esercizio di stile e ideato dalla famiglia Bozza per diventare una piacevole e differente realtà del territorio franciacortino. Ottenuto da uve prevalentemente di Pinot Nero (60%), la cui sosta sulle bucce ne esalta il colore suadente, ma anche il profumo e il sapore tipico dei piccoli frutti rossi di sottobosco, ben amalgamati con la freschezza e la finezza dello Chardonnay che lo completa. Con spuma briosa e persistente il rosè demi sec è ideale con i formaggi, ottimo con piatti dolci e, perché no, a fine pasto abbinato alla frutta.

**Librandi – Cirò Marina (Kr)****Terre Lontane Val di neto igt 2019**

Per una festa romantica come quella riservata alla mamma e oltretutto in un periodo in cui si presentano già giornate calde, questo rosato nato dall'incontro di un vitigno tipico calabrese, Gaglioppo, con uno internazionale, Cabernet Franc, è proprio il rosato per eccellenza da portare in tavola. E', infatti, un vino gradevole e complesso e, come suggerisce il nome stesso, espressione del territorio calabrese che, però, guarda lontano. Tant'è vero che l'idea di fare questo fino risale a molti anni fa, durante un viaggio in Danimarca, quando Nicodemo Librandi percepì la lontananza non puramente geografica dalla sua terra di origine, quasi una presa di coscienza che gli permise di realizzare come fosse proprio la diversità della sua terra a renderla unica e a rappresentare un valore aggiunto.

**Mandarossa – Menfi (Ag)****Etna bianco doc 2018 (foto 9)**

Mandarossa – che è un brand della grande Cantina Settesoli – adesso sbarca anche sull'Etna con il progetto "Sentiero delle gerle" per produrre vini da vitigni autoctoni come il Carricante per questo elegante bianco che al naso si presenta di piacevole finezza e al palato si rivela ampio, ricco, di equilibrata acidità, con un armonioso finale in cui fa capolino una bella espressione dei sentori di agrumi siciliani e di fiori di campo. Un vino che la Cantina Settesoli ha presentato qualche giorno fa, quasi per omaggiare le mamme, visto che "alle pendici del vulcano la cura delle vigne era, per tradizione, affidata alle donne. Donne forti e di temperamento che curavano con amore materno le viti". Abbiamo ripreso solo le prime due frasi del lungo racconto scritto sulla retro etichetta che è un omaggio alle donne.

**Masciarelli – San Martino sulla Marruccina (Ch)****Villa Gemma Cerasuolo d'Abruzzo doc superiore 19 (foto 10)**

Dietro quest'azienda creata da Gianni Masciarelli, c'è una grande donna, Marina Cvetic che dopo la prematura scomparsa del marito, si è assunto l'onere di portare l'azienda sino all'arrivo della maggiore età della figlia Miriam Lee per ritornare a fare coppia come faceva con il marito. A Marina, Gianni aveva dedicato una linea di vini e, per la festa della mamma, sarebbe stato giusto scegliere da quell'elenco. Però la linea Villa Gemma, Gianni e Marina l'hanno ideata insieme e così abbiamo preferito questo vino fresco, profumato e con accese note floreali, per rendere omaggio a tutte le mamme. Ottenuto da uve 100% Montepulciano d'Abruzzo vinificate in bianco, questo vino deve il nome al suo caratteristico colore rosso ciliegia più o meno carico. E che sprigiona un intenso profumo di frutta rossa, con sentori speziati che lo rendono irresistibile all'olfatto. Il sapore secco, morbido e armonico restituisce al palato un retrogusto gradevolmente mandorlato. Il nuovo Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore è ideale per essere abbinato a piatti di carne, pesce e verdure, ma anche per un fresco aperitivo primaverile.

**Piera 1899 – San Quirino (Pn)****Onedis Ribolla gialla spumante millesimato brut 2016 (foto 11)**

Ereditando l'azienda fondata dal nonno a Camposanpiero, in provincia di Padova, Piera Martellozzo decide il trasferimento in Friuli per produrre anche vini tipici di quelle terre. Come queste bollicine di Ribolla gialla, con uve sottoposte a pressatura delicata a cui segue una decantazione naturale del mosto a freddo. Tutto avviene in acciaio, compreso la presa di spuma che dura nove mesi, secondo il metodo Charmat lungo. Vino di colore giallo paglierino brillante, spuma a grana finissima e persistente, al naso evidenzia intense sfumature fruttate e in bocca è secco e fresco, con note agrumate e minerali e una lunga persistenza aromatica. Eccezionale come aperitivo ma anche vino da tutto pasto oltre ad una preferenza per i piatti di pesce.

**Romagnoli – Vigolzone (Pc)****Il Pigno rosé brut 2016 (foto 12)**

Alessandro Perini è stato uno dei primi, in una terra da sempre espressione di vini semplici, a produrre ottimi spumanti con il metodo classico. Questo Pigno ne è la conferma e che ha voluto dedicare a due mamme della famiglia, alla mamma Licia e alla moglie Francesca. Ottenuto da Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, allevate su terre mediamente argillose, a Villò di Vigolzone, alla

degustazione si presenta con colore giallo paglierino; un perlage fine e persistente, profumo tra sentori di crosta di pane e floreali, in prevalenza giacinto. Al palato è elegante, deciso e di una eleganza veramente di tipo aristocratico. Interessante l'acidità e chiusura con note di nocciola tostata con chiusura salina e cremosa. La vinificazione di una parte delle uve di Pinot Nero avviene con macerazione a freddo delle uve sulle bucce per 12 ore, il resto in bianco in acciaio, con fermentazione a temperatura controllata per le restanti uve di Pinot Nero e Chardonnay. Assemblaggio e rifermentazione in bottiglia.

Tenuta Moraia – Castiglion Fibocchi (Ar)

Maremma Toscana Vermentino doc 19 (foto 13)

Tenuta Moraia è il podere che la famiglia Piccini ha acquistato in Maremma nel 2000 e dove, in 60 ettari di vigna coltiva Sangiovese e Vermentino che esprimono i tratti peculiari del territorio. Questo vermentino che si presenta con un bel colore giallo paglierino, al naso offre cenni agrumati alternati a quelli di salvia e, via via, altri sentori tra fruttati e floreali ed anche di pepe bianco. In bocca è ricco, deciso, fresco, rotondo, minerale e con un finale sapido che regala un sorso fresco, piacevole e di buona persistenza.

Zorzetting – Cividale del Friuli (Ud)

Optimum Ribolla Gialla Millesimato 2018

Le uve di Ribolla gialla arrivano da vigneti impiantati su terreni argillosi con strati di marna e arenaria, verso la fine dello scorso millennio su una delle colline più vocate del Friuli. La vendemmia avviene nella seconda decade di agosto, con pressatura soffice delle uve, utilizzando solo il mosto "fiore". Il vino è di colore giallo paglierino brillante caratterizzato da un perlage fine, sottile e persistente. I

profumi sono freschi, delicati ed eleganti che spaziano dalla crosta di pane alla frutta bianca matura.

Ottimo come aperitivo ma anche vino adatto ad accompagnare antipasti, finger food e piatti di pesce.

Qualche sortita oltre confine è sempre piacevole farla. Poi, con lo Champagne, non è poi tanto facile resistere alla tentazione di portarlo a tavola.

Krug Grande Cuvée 168ème edition (foto 14)

Che regalo favoloso ad una mamma che si ama per tutto quello che da alla propria famiglia.

Perché questo è il primo ed unico Champagne de Prestige ricreato ogni anno dall'assemblaggio di 198 vini selezionati da 11 annate diverse. Una scelta che dona a Krug Grande Cuvée una pienezza di profumi e aromi davvero unici perché impossibili da esprimere con i vini di una sola annata. Di colore dorato luminoso, perlage vivace e profumi tra floreali, fruttati e note speziate. Avvolge la bocca con tutta la sua potenza fruttata, con prevalenza di note di frutta secca ma, anche frutta agrumata, zucchero di canna, brioche, crosta di pane e miele. Notevole la possibilità di abbinamenti, dai più semplici ai più sofisticati: è la forza dei grandi vini.

Ruinart Champagne rosé (foto 15)

Questo vino è l'espressione golosa del gusto Ruinart, grazie all'assemblaggio elaborato su una base di Chardonnay e di Pinot Noir con la maggior parte dei vitigni classificati tra i Premier Cru, più una quota di vini di riserva. Il colore è di un rosa granato delicato dai riflessi leggermente aranciati. L'effervescenza è vivace, con un perlage persistente. Al naso si presenta fresco e delicato con profumi di frutti esotici e di piccoli frutti rossi. Le note di rosa e di melagrano completano il suo profilo aromatico complesso e intenso. Al palato è deciso, gli aromi di frutti rossi appena colti si esprimono pienamente; in questo equilibrio si coniugano una rotondità golosa e una piacevole freschezza, che si esprime con un tocco elegante e vivace di menta e di pompelmo rosa.

Ruinart Rosé è uno Champagne di grande convivialità, piacevole da consumare in ogni momento del pasto, dall'aperitivo al dessert.

La Grande Dame 2008 Veuve Clicquot (foto 16)

Questo è veramente un grande regalo per la propria mamma. Sia per l'esclusività del prodotto, sia



per la storia della grande mamma a cui è dedicata, Barbe Ponsardin Veuve Clicquot che rimasta vedova a 28 anni di Francois Clicquot, non ebbe nessuna titubanza a prendere la responsabilità della gestione dell'azienda della famiglia del marito, trasformandola in una delle più importanti Maison di Champagne. La Grande Dame, creata nel 1962 e commercializzato nel 1972 per celebrare il bicentenario della Maison, è uno Champagne che vuole essere un omaggio ad una donna davvero audace.

La Grande Dame 2008 è un esclusivo assemblaggio di 6 degli 8 storici Grands Crus della Maison. La Cuvée è composta per il 92% da

Pinot Noir (Ay, Ambonnay, Bouzy, Verzy, Verzenay) e per l'8% da Chardonnay

(Le-Mesnil-sur-Oger). Che alla vista presenta un bel colore oro chiaro con straordinari bagliori.

Al naso, rivela inizialmente un attacco possente, al contempo etereo e delicato e, quando si apre, aggiunge note di frutta secca, frutti bianchi maturi e sentori delicatamente tostati di nocciole e praline. Al palato, l'attacco è deciso a cui seguono note agrumate e di frutti rossi. Il Pinot Noir, firma dello stile Veuve Clicquot, risplende per la sua freschezza, mineralità e potenza. Tutto ciò si riunisce in un elegante e ideale equilibrio di freschezza e struttura. Senza dubbio uno Champagne da grande potenziale di invecchiamento.

Pommery Gran Cru Royal Millesime 2008

Per degustare un millesimo come questo, bisogna avere la pazienza di aspettare qualche anno. E, ne vale la pena, perché nasce solo dai migliori Grand Cru, matura sui lieviti per più di 10 anni e assicura un potenziale di invecchiamento eccezionale. Questo grande Champagne è ottenuto da uve Pinot noir e Chardonnay provenienti dai migliori 7 Grands Crus della Cote des Blancs e della Montagne de Reims. Il colore è giallo dorato con un piacevole riflesso verdolino. Si apre con delle note floreali intense a cui seguono nuances fruttate. Elegante, fresco, di bella struttura che insieme alle note di miele d'acacia e frutti gialli rendono il sorso molto appagante che si conclude con sentori di arancia rossa e una bella dolcezza che invoglia al riassaggio. Un vino di lungo invecchiamento e alla grandezza del millesimo aggiunge anche una certa rarità perché la produzione è, purtroppo, limitata. E, quindi, un motivo in più per degustarlo con portate e in occasioni importanti.