

VANITY Wine

LE MILLE BOLLICINE

Champagne, spumanti Metodo classico, Prosecco: otto novità
per brindare sperimentando abbinamenti trasversali

di ANNA MAZZOTTI



Frank Sinatra e Grace Kelly
in *Alta società* (1956)



1. Delicato e armonico, con note agrumate e di fragoline, *Il Frappato Rosé Brut* di **Santa Tresa** è il primo esempio di Frappato Rosé spumante bio prodotto in Sicilia (€ 12).
2. È un inno alla *joie de vivre* il nuovo Metodo classico *Cuvée Voyage* di **Frescobaldi**, fragrante, con note di frutta

matura e fiori bianchi (€ 20).
3. Franciacorta *Dosage Zéro Millesimato 2013* di **Castello Bonomi**, sinfonia di frutta, agrumi e vegetali (€ 28).
4. Da **Masottina**, *R.D.O. Levante 2020 Extra Dry* Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano, brioso, con fragranze

di tiglio e glicine (€ 13).
5. *Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut* di **Ponte 1948**, fresco e fruttato, con note citrine e di pesca (€ 7).
6. **Kettmeir Athesis**, Brut Rosé Alto Adige Doc, raro esemplare di Metodo classico di montagna, elegante, fresco, dinamico e floreale (€ 25).

7. **Pol Roger Vintage Brut Reserve 2013**, champagne morbido e complesso dal bouquet di mandorle e canditi, con accenni floreali (da € 85).
8. **Maso Alesiera Trento Doc Nature Riserva** di **LeVide**, massima espressione dello Chardonnay in purezza, delicato e armonico (€ 25,50).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mondadori Portfolio

099164