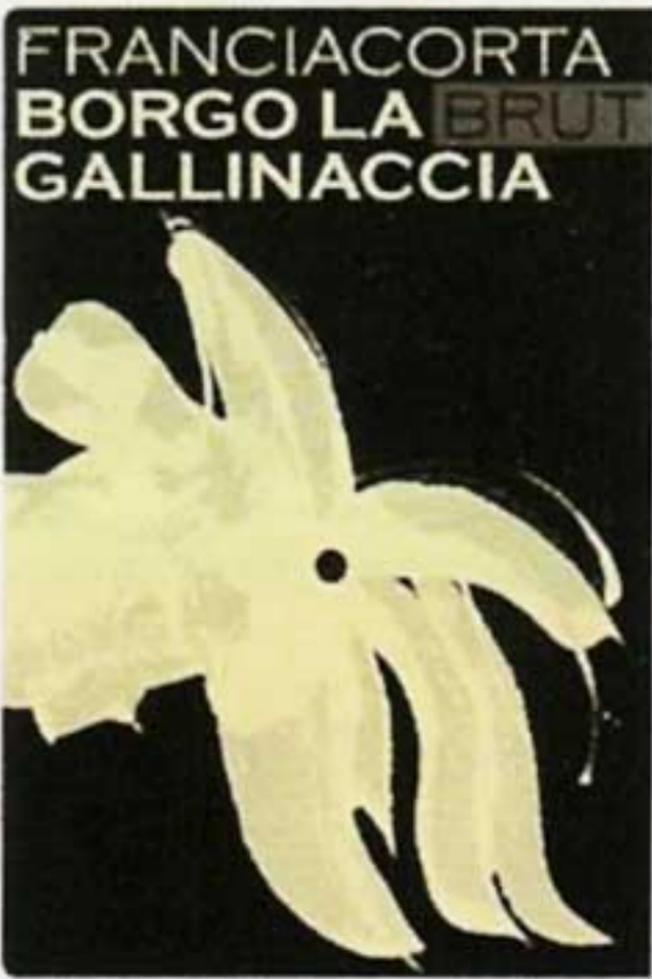




STORIE DI VINI

di Bruno Vespa

La Franciacorta è terra benedetta e lo confermano ancora una volta. I vini dell'azienda La Gallinaccia, sottovalutati dalle guide ma meritevoli di grande attenzione. Nata solo poco più di 10 anni fa dalla tigna e dall'amore di Paolo Gazziero, si è affermata curiosamente prima per un rosso che per le bollicine. Il Sebino è un uvaggio di Merlot e Cabernet. L'annata 2007 propone un vino molto profondo con un bel retrogusto adatto a piatti di carne. Fra le bollicine il mio preferito è il Brut 2007, perfettamente bivalente. Il primo sorso, più sportivo, è perfetto per l'aperitivo. Il secondo, più aristocratico e complesso, può accompagnare molti piatti. Ottimo per pasteggiare nonostante la giovane età (settembre 2011) è il Brut Satèn, maturo e coinvolgente, mentre il Pas Dosé, sapido, è consigliabile per l'aperitivo, anche se la spigola che gli ha tenuto compagnia non ha protestato affatto, apprezzando soprattutto il retrogusto. Bel set, dunque, con un ottimo rapporto tra qualità e prezzi.
info@borgolagallinaccia.it



PREZZI INDICATIVI DI VENDITA IN ENOTECA:

Sebino rosso

«Colmo dei colmi»	15-18 euro
Franciacorta Brut	16-18 euro
Franciacorta Brut Satèn	16-18 euro
Franciacorta Pas Dosé	18-21 euro