

# **CORTEBIANCA**

## **FRANCIACORTA extra brut**

Vestire una bottiglia di vino con un elegante e raffinato pizzo al tombolo ed abbinarlo ad una delicata poesia che ti fa sognare, ti predispone l'animo a degustare uno spumante prezioso.....Tant'è! Quando l'assaggi non resti affatto delusa, ma trovi conferma ai tuoi pensieri!

Nel flute in cui l'hai versato, rimani quasi stupita della brillantezza del colore giallo paglierino deciso, dai riflessi dorati; ricorda il caldo colore del sole mediterraneo, invece le sue uve sono maturate al tiepido sole della Franciacorta.

Le bollicine sono piccole, numerose e persistenti, come si addice ad uno spumante metodo classico di rango. La spuma è giustamente evanescente.

Al naso i profumi delicati, a dire il vero un po' sfuggenti, di lieviti e di crosta di pane, si ampliano in bocca con una sinfonia di sapori fruttati di frutta bianca, pesca, pera, mela delicious golden, frutta tropicale, ananas. Le note di salinità, di pietra focaia, tipiche dello chardonnais, sono percepite in modo avvolgente, mai aggressive. Finale piacevolmente amaricante.

La sua freschezza è in perfetto equilibrio con la morbidezza dell'alcool, in un prodotto che risulta armonico.

L'ho degustato la Vigilia di Natale con un canape' imburrato, farcito di salmone scozzese affumicato, selvaggio, con semi di cumino; a seguire un risotto ai frutti di mare, profumato con pistilli di zafferano della Giordania. L'acidità dello spumante mi ha sgrassato la bocca e i profumi del vino hanno creato un grande piacere gustativo con i sapori dei cibi, un pochino esotici.

Quindi un grande vino per le feste!! Particolarmente adatto ad un brindisi, ma anche da tutto pasto, per un menu con piatti delicati, elegante e raffinato al pari del "CORTEBIANCA FRANCIACORTA D.O.C.G. extra brut. Vino moderno, curato, studiato: nulla lasciato al caso.

Consiglierei inoltre questo spumante per un Happy Hour; particolarmente adatto con tempure, timballi e risotti a base di verdure e pesce.

Grazie per avermi dato l'opportunità di conoscere e degustare questo eccellente prodotto.

M. Augusta Isaija

*M. Augusta Isaija*  
• Sommelier