

I vini per L'ESTATE

# PROVATI... *e approvati*



**1. Quinto Passo Rosé Brut metodo classico Cielo Chiari**

Bollicine speciali quelle del sorprendente Rosé metodo classico, da uve Sorbara, prodotto da Chiari. Color cipria, profumi di pera, mela, mandorla, bocca fresca, viva e succosa.  
*Abbinare con: Rittura di pesce con chips di verdure*

**2. Arturo Bersano metodo classico Brut 2011 Bersano**

Pinot nero in purezza per queste eleganti "bollicine" prodotte da una storica azienda astigiana. Profumi finissimi, attacco in bocca vivo e nervoso, lungo, succoso. Una sorpresa!  
*Abbinare con: Burger di salmone con salsa tar-tara vegan*

**3. Igl Puglia Bianco d'Alessano 2014 | Pastini**

Varietà considerata minore della Valle d'Itria pugliese. Il Bianco d'Alessano vinificato in pu-

rezza dà ottimi risultati in bianchi di grande fragranza aromatica, un bel sale e una vena minerale, una bocca viva scattante nervosa.  
*Abbinare con: Gambetti piccanti su crema di fave e piselli e Coda di raso in cartoccio*

**4. Franciacorta Brut Nature Facchetti**

Una piccola azienda, ma con vigneti, ad Erbusco (BS), che vale la pena di conoscere. Colore paglierino oro, brillante, con note di mandorla e nocciola non tostate, fiori secchi, agrumi e di ananas, sapido al gusto, molto equilibrato.  
*Abbinare con: Toast di gamberetti e sesamo*

**5. Langhe Doc Nascetta Rivelto**

L'uva, bianca, è misteriosa, si chiama Nascetta ed è imparentata con il Vermentino ligure, ma è unica con i suoi profumi di agrumi, pietra, sale, fiori bianchi. Intrigante per freschezza e nerbo, per il vigore e l'energia che mostra.  
*Abbinare con: Tempura di gamberi e verdure*