

FOOD . VINI

I migliori 20 spumanti italiani per brindare a Capodanno 2019

27 DEC, 2018

di ANNA MAZZOTTI





18

Montalbera Cuvée Rosé 2017

È uno spumante Brut diverso, che racconta il territorio, prodotto dalla storica azienda vitivinicola, situata tra Monferrato e Langhe, della Famiglia Morando. È ottenuto da uve a bacca nera (Grignolino) con metodo Martinotti, affinato in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia. Rosa tenue, bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, con richiami alla polpa di fragoline e ai petali di rosa. Adatto da abbinare a tutto pasto.

Prezzo: 14 euro

Stai guardando
spumanti italiani di prestigio per natale

[Scopri gli spumanti italiani di prestigio per natale](#)

Allegre e versatili, le bollicine sono l'ideale per brindare ma anche per accompagnare pranzi e cene di Natale e Capodanno. Dalla Lombardia alla Sicilia, ecco 20 etichette di grande prestigio, nuove o rare, ma sempre di grande effetto

2 7 D E C , 2 0 1 8
di **A N N A M A Z Z O T T I**

La questione è sempre la stessa: **cosa si stappa per brindare a un'occasione speciale o per accompagnare un pranzo delle feste? Spumante italiano o Champagne?** Dipende dalla qualità delle bollicine: che siano italiane o francesi, ci sono ottime etichette che vale assolutamente la pena provare, tra le Riserve, i classici e soprattutto tra le novità uscite nel corso dell'anno, scegliendo tra **Franciacorta, Trentodoc, Prosecco** e vini prodotti anche in altri territori vocati alle bolle, come **l'Oltrepò Pavese, i Colli piacentini, il Piemonte e la Sicilia**

LEGGI ANCHE

[Brindisi low cost: le bollicine sotto i 10 €](#)

LEGGI ANCHE

[I migliori champagne per il Natale 2018](#)

È stata presentata pochi mesi fa, per esempio, la nuova, esclusiva **Riserva Trentodoc Giulio Ferrari Rosé**, la versione in rosa di Giulio Ferrari, straordinario Blanc des Blancs creato dalla Famiglia Lunelli nel 1980: una rarità nel mondo dei rosé italiani, perché matura sui lieviti per oltre 10 anni prima di uscire sul mercato (e perché ne sono state prodotte solo 5000 bottiglie).

Spostandosi in **Franciacorta**, un'etichetta considerata tra le migliori d'Italia è **Ca' del Bosco Annamaria Clementi 2009**, un must tra gli intenditori: Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, ha un lunghissimo affinamento in bottiglia e straordinaria complessità. Restando in Franciacorta, un classico per le grandi occasioni è **Guido Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2008**, Pinot nero in purezza, intenso, raffinato, di grande persistenza e longevità. Perfetti per le feste sono anche **Mosnel Pas Dosé 2008**, **Riserva** rimasta custodita a lungo nelle seicentesche cantine di famiglia e grande espressione dei migliori Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero dell'azienda, e **Marchesi Antinori Contessa Maggi Riserva 2007**, bottiglia che porta il nome di una nota famiglia aristocratica della zona, i Conti Maggi, ma viene prodotta dall'antichissima famiglia toscana Marchesi Antinori.

Ci sono poi gli spumanti creati per celebrare un grande evento: sempre Franciacorta, **Bellavista 2012 Teatro alla Scala**, scelto per brindare al debutto della stagione del Teatro Alla Scala di Milano con l'opera di Verdi *Attila* e che è stato abbinato anche ai piatti cucinati da Daniel Canzian per il gala dinner del Dopo La Scala, e **Villa Emozione 40 anni**, Riserva Brut Millesimato 2008 realizzata in limited edition per l'anniversario

dell'azienda (che ha sede in un antichissimo borgo ristrutturato) rispettando la «ricetta» originale della prima bottiglia di Emozione Brut 1978.

Altre etichette classiche, che sono una garanzia per la riuscita di un party o di una cena, sono **Trentodoc Altemasi Riserva Graal 2010**, grande bollicina di montagna di uve Chardonnay e Pinot Nero, con almeno 72 mesi di affinamento; dalla Sicilia, **Tasca d'Almerita Contea di Scafani Contessa Franca 2011**, spumante fine e complesso di uve Chardonnay, fragrante e armonico, e **Frescobaldi Leonia Pomino Brut 2015**, audace ed elegante, prodotto dall'antichissima famiglia fiorentina che si occupa di vino da ben 700 anni.

Tra **le rarità**, i vini difficili da trovare sul mercato ma apprezzatissimi dai winelovers da non perdere sono **Hofstätter Barthenau Rosé** (solo formato Magnum), spumante trentino che nasce da una piccola parte della vigna S. Urbano dell'azienda Hofstätter, in una delle aree migliori al mondo per la produzione di Pinot nero; dal Veneto, **Ca' di Rajo Manzoni Rosa Extra Dry Millesimato**, rosé ricavato da uno vitigni più rari al mondo, il Manzoni Rosa, incrocio tra Traminer e Trebbiano coltivato a Bellussera (metodo di coltivazione della vite in via di estinzione) e, novità dell'anno, **Barone Pizzini Tesi Uno**, una bollicina che nasce in Franciacorta da una delle aziende più note della zona, ma che non è un Franciacorta. Si tratta di un'assemblaggio di Pinot nero e Chardonnay con **60% di Erbammat**, antico vitigno autoctono del bresciano che è stato riscoperto e da poco è entrato a far parte dei vitigni consentiti dal disciplinare per produrre Franciacorta.

Tra i rosé, invece, ecco due curiosità: **Montalbera Cuvée Rosé 2017**, uno spumante Brut diverso e davvero insolito, che racconta il territorio tra Monferrato e Langhe, ottenuto da uve di Grignolino con metodo Martinotti, fine, persistente ed equilibrato, con note di fiori e fragole, e **Santa Margherita Rosé brut**, un'anteprima che sarà sul mercato nella primavera del 2019 (ora può essere acquistato solo on-line) nato dalla fusione dei tre territori storici di Santa Margherita: Glera (Conegliano-Valdobbiadene), Chardonnay (dal Trentino Alto Adige) e Malbec (Veneto Orientale).

Sempre più apprezzati sono anche gli **spumanti Nature**, senza l'aggiunta della *liqueur d'expédition*: vini «puri», ancora più secchi di un Brut, adatti ad accompagnare molti piatti: per esempio **Trentodoc Moser Brut Nature 2012**, Chardonnay millesimato prodotto nell'azienda del celebre ciclista Francesco Moser; **Il pigro Dosaggio zero di Romagnoli Villò**, Metodo Classico millesimato piacentino, blend 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay, cremoso e piacevolmente sapido, e **Torrevilla La Genisia Riserva 110 Nature**, prodotto con uve di Pinot nero vinificate in bianco da una cantina storica che rappresenta la tradizione vinicola dell'Oltrepò Pavese. Per chiudere il pasto e accompagnare i tipici dessert delle feste l'ideale è un vino dolce, come il **Moscato d'Asti Isolabella della Croce Valdiserre**, vincitore di premi internazionali, giovane, fragrante e agrumato, e il Prosecco di Nino Franco **Primo Franco Valdobbiadene**, spumante dry fresco e immediato, perfetto con il panettone. **(Nella gallery in alto, le caratteristiche degli spumanti, gli abbinamenti consigliati e i prezzi).**

Foto in alto GettyImage

T O P S T O R I E S

F R O M S O C I A L M E D I A