

## I miei 12 preferiti nel 2021

Non potevano mancare le bollicine di Giampietro Comolli tra i massimi esperti e non solo italiani in fatto di spumanti. Ecco le mie migliori etichette di bollicine dice il presidente di Ovse-Ceves- le migliori per più motivi. Non solo per qualità organolettica e sensoriale, ma anche espressione di innovazione, di rispetto della denominazione, di attenzione verso il consumatore, di sapienza nella offerta di mercato e nella abbinabilità con una cucina cambiata negli ultimi anni, più domestica, più attenta agli sprechi.



Abbiamo scelto etichette di diverse regioni italiane, tutte validissime, a pari merito perché ognuno esprime un plus importante per queste feste. Tutti i produttori, anche quelli non citati e che non rientrano in questa particolare classifica, hanno agito in sintonia con i tempi difficili ma pieni di fiducia.

**Cavalleri Franciacorta Blanc de Blancs brut di Cavalleri** Ottenuto da un assemblaggio di piccole e diverse partite di vendemmie di uve di Chardonnay in purezza. Nel calice abito brillante giallo paglierino con corona di finissime perline lente e sinuose. Naso colpito da eleganti aromi floreali bianchi insieme a un accenno di pan briosche. In bocca è verticale e vivo per una effervescenza gradevole, non invadente, con note agrumate, richiami di frutta secca di nocciola, fresco e sapido, equilibrato e pieno, raffinemento delicato, finale incisivo attraente di mela verde e pompelmo maturo. #amemipiace con tagliere di Coppa Piacentina e Salame Dop, gnocco fritto e giardiniera dell'orto in olio di mandorle e noci. Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri, via Provinciale 96, 25030 Erbusco (BS) [www.cavalleri.it](http://www.cavalleri.it) [cavalleri@cavalleri.it](mailto:cavalleri@cavalleri.it) - Clavesana Mito Alta Langa Docg metodo tradizionale classico extra brut s.a. Mixage di uve di Pinot Nero e Chardonnay da uve coltivate in alta collina. Corpo giallo paglierino intenso con nuances dorate e una corona regolare, catenelle sinuose nel calice. Il quadro olfattivo è ricco di toni erbacei dal sambuco al fiore di limone. In bocca è secco asciutto, ottima acidità legata a struttura piena, elegante mineralità accompagna effervescenza, finale persistente con sentori di crosta di pane, pietra calcarea e buccia di cedro maturo. #amemipiace con tortelli o cappelletti ripieni di carne in sugo di pomodoro e funghi porcini. Cantina Clavesana, loc. Madonna della Neve 19, 12060 Clavesana (CN), +39 0173 790451, [www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it) [info@inclavesana.it](mailto:info@inclavesana.it)

**Praeclarus Alto Adige Doc brut metodo tradizionale classico** Produttori San Paolo Appiano, Ottenuto dalle uve di Chardonnay in purezza coltivate in terreni morenici calcarei. Nel calice presenta una compatta corona di bollicine fini. Il corredo aromatico è intenso e variegato di fiori gialli di campo e di cornetto cotto al forno. In bocca richiama suadenti toni di percocca bianca e di clementina accompagnati da sottili bollicine avvolgenti non invadenti, ottimo e armonico equilibrio acido-titolo-sapidità, struttura cremosa, bel finale lungo fresco leggermente speziato. #amemipiace con pane scosso speck cetrioli (schuttelbrot) oppure con i pizzoccheri ai funghi. Cantina dei Produttori di San Paolo Appiano, via Castel Guardia 21, loc. San Paolo, 39050 Appiano (BZ), [info@stpauls.wine](mailto:info@stpauls.wine) [www.stpauls.wine](http://www.stpauls.wine)

**Maximum Ferrari Trento Doc brut s.a. della Famiglia Lunelli**, Ottenuto da uve di Chardonnay coltivate nelle vigne della valle alta dell'Adige. Abito paglia brillante trasparente cristallino, compatta e misurata corona di bollicine. Aromaticità unica, concentrata fra lo strudel di mele Steiner e velato tono di zenzero e di margherita gialla. In bocca è agrumato, nota di banana e ancora di mela matura, acidità non invadente, particolarmente morbido e spesso, armoniosa dinamicità, finale di nocciola matura leggermente amara pulita prolungata. #amemipiace con un piatto di spaghetti freddi e caviale con solo limone e olio evo oppure con un affettato di Pancetta Piacentina Giovanna. Ferrari Fratelli Lunelli, via del Ponte di Ravina 15, 38023 Trento, [info@ferraritrento.it](mailto:info@ferraritrento.it) [visit@ferraritrento.it](mailto:visit@ferraritrento.it)

**Sara Vezza Alta Langa Docg brut metodo tradizionale classico**, vendemmia millesimo 2018 Ottenuto dalle vigne di Murazzano, cuvée di Pinot Nero e Chardonnay. Vestaglia cristallina di bagliori dorati in un paglierino pieno, porta una corona spumeggiante di piccole perline compatte, evanescenti e continue. Il naso è colpito da una sferzata di propoli e di fiori bianchi di margherita e di acacia. In bocca è pieno e spesso, emerge subito il mix di frutta agrumata e delicato lievito di pasta morbida, sapido e pastoso, acidità avvolta nell'effervescenza fresca, chiude in equilibrio lungo, energico elegante e invogliante. #amemipiace con torta salata di bietole, ortiche e schegge di pancetta scottate oppure tast di vitello ripieno di spinaci e carote. Azienda agricola Joesetta Saffirio di Sara Vezza, Borgo Castelletto 39 12065 Monforte d'Alba (CN), [info@josettasaffirio.com](mailto:info@josettasaffirio.com)

**Bottega Prosecco Doc Rosè Gold Pink** vendemmia 2019 Ottenuto da un uvaggio di Glera (85%) e di Pinot Nero (15%), raccolte con oltre 30 giorni di distanza, vinificate separatamente. Abito brillante color ciclamino solo accennato molto tenue delicato con effervescenza giusta contenuta non invadente. Quadro aromatico tipico dell'uva con fiori di tarassaco, fiori di ciliegia e

nasturzio blu. In bocca è fresco e accattivante, sentori fruttati di mela gala, dinamicità gradevole in ambiente acido, stimolante e invogliante, chiude con una nota di fragolina di bosco non matura molto piacevole che segna il retrogusto. #amemipiace con antipasti freddi e caldi di bruschette di verdure oppure insalatissima del pellegrino con fave ceci lenticchie pinoli mela fico e raspadura di grana padano fresco. Azienda Bottega spa , villa Rosina, vicolo Aldo Bottega 2, 3100 Bibano di Godego di sant'Urbano (TV), +3904384067, info@bottegaspa.com Vezzoli Franciacorta Saten s.a. . Ottenuto da uve di Chardonnay in purezza assoluta, esclusivamente brut. Evanescente corona di bollicine salenti lente e sinuose in un corpo color paglia con leggera trama dorata. Ricchi aromi floreali bianchi di margherita e vaniglia, soffio caratteristico di mosto d'uva e di lievito ben maturo. In bocca esprime fragranza, è fondente, di corpo fresco e setoso, delicato binomio fra acidità e morbidezza, finale puntiglioso e raffinato di agrumi maturi. #amemipiace con tagliere di Coppa Piacentina e Salame Dop e gnocco fritto e giardiniera dell'orto in olio di mandorle e noci. Azienda Agricola Vezzoli di Giuseppe Vezzoli, Costa Sopra 22 , 25030 Erbusco (BS), +390307267579, www.vezzolivini.it - 120 mesi Giannitessari Lessini Durello Doc dosaggio zero riserva millesimato 2010 metodo tradizionale classico di Gianni Tessari . Ottenuto solo con il centoxcento di uva Durella. Abito paglierino vivo con perle compatte piccole luccicanti dai bagli dorati. Spettro olfattivo di frutta passa, di fiori di ginestre e acacia, ampio e deciso con un leggero soffio di lievito. In bocca, non solo asciutto secco verticale laminare, ma anche rotondo, equilibrato in acidità e ossigenazione carbonica, nota delicata di buccia pompelmo candita, elegante tocco pastoso su mineralità decisa e finale fresco ancora fruttato di mandorla acidula persistente e pulente #amemipiace con panino semolino del Po e fette di Culatta Emilia oppure tartare di salmone oppure crepes di asparagi e uova fritte. Cantina Gianni Tessari Wine , Via Prandi 10, 37030 Roncà (VR) +39045 7460070, www.giannitessari.wine - Prosecco Doc De Giusti rosè extra dry, spumante metodo italiano, vendemmia del millesimo 2020 Ottenuto dalle uve del vitigno Glera al 90% con una aggiunta del 10% circa di uve rosse di Pinot Nero, segue la vinificazione classica dei migliori spumanti metodo italiano, non certo charmat. Nel calice ha una equilibrata effervescenza, giustamente evanescente, con una corona di perle persistenti su un corpo rosa tenue. Il quadro olfattivo prova e testimonia le tonalità delle uve, da un floreale di mandorlo bianco e di corniolo a un richiamo di pera kaiser. Il sorso è nitido ed elegante, lancio abboccato sapore di frutta fra la percocca e il pompelmo, accenno di sapidità con acidità rotonda, dinamico spumeggiato accompagna accenni delicati di acidità rotonda con sapidità, lasciando un finale ancora pompelmoso molto gradito e invogliante. #amemipiace con una pizza siciliana o napoletana. Società Agricola Giusti dal Col srl, via del Volante 4 via Arditi 14/A, 31040 Nervesa della Battaglia (TV), www.giustiwine.com Barisei Mariadri Franciacorta cuvée millesimata vendemmia 2013, I Barisei Ottenuto da uve Chardonnay in purezza. Abito tendente al dorato luminoso, sorregge una corona fitta-fitta di piccole perline salenti lente e sinuose nel calice. Al naso aromi di eucaliptolo, fiori gialli di ginestra e caprifoglio avvolti in un tono di crepes e bacche secche esotiche. In bocca è pastoso e setoso, acidità sensibile ben armonizzata, sensazioni di fresca uva guidati da una leggera tostatura e pasta frolla, finale molto delicato, impronta asciutta invitante un altro sorso #amemipiace con tartine di semolino patè di fegatini grassi oppure piatto di spaghetti freddi all'olioEvo con il caviale del Po. Azienda Vitivinicola Cantina I Barisei di Bariselli , via Bellavista 1/A, 25030 Erbusco (BS), tel +39 030 735 6069 info@ibarisei.it www.ibarisei.it Montalbera 120+1 s.a. pas dosè metodo tradizionale classico Ottenuto da sole uve Pinot Nero in purezza, senza dosaggio finale. Veste un abito paglierino carico con bagliori d'oro brillanti con una ampia e continua produzione di bollicine fini. Lo spettro aromatico è diretto e binario con aroma di leggera tostatura e buon pane cotto al forno. In bocca ha una decisa ed equilibrata struttura, di corpo e di peso, polputo, richiami di nocciola e nocciuolo di pesca su giusta acidità, finale lungo sapido piacevole #amemipiace con foglie di verza avvolte di ripieno di trito di salsiccia di maiale, uovo, lardo e formaggio Castelmagno Agricola Montalbera , via Montalbera 1, 14030 Castagnole Monferrato (AT), tel +390141292125 +393387356001 +393666043649, visite@montalbera.it www.montalbera.it - Finigeto Crusè Docg rosè extra brut metodo tradizionale classico vendemmia millesimo 2005 Ottenute da uve Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese in purezza, macerazione con le bucce. Corpo vestito di rosa tenue con corona piccola continua nel calice e fini bollicine risalenti. Al naso è un rincorrersi di richiami al frutto di marasca con i fiori di eucalipto e del prugnolo rosso selvatico. In bocca è pieno e sostanzioso, dinamico il giusto, esalta caratteristiche e personalità dell'uva, equilibrio tannico acido delicato, chiude con freschezza e sapidità lasciando un tono di frutto asciutto, piacevole e accattivante con traccia di mallo di nespola. #amemipiace con il risotto milanese di zafferano e l'osso buco oppure torte salate tipiche padane con erbetto, uova di quaglie e trito di carne di maiale. Azienda Agricola Finigeto di Aldo Dallavalle, loc. Cella, 27040 Montalto Pavese (PV), mob +393287095347 www.finigeto.com info@finigeto.com