

PIÙ LETTI

Il Parco Archeologico di Ercolano raddoppia in grandezza ...

Cerca nel sito...



# Voyager

-magazine  
di luoghi, d'uomini, di cultura e d'altre storie.

Ti aiutiamo a trovare i servizi e gli incentivi più idonei alla tua struttura ricettiva. Il GSE è al fianco delle imprese italiane.



SCOPRI DI PIÙ

HOME METE ITALIA ▾ METE ESTERO ▾ ENOGASTRONOMIA ▾ CULTURA ▾ ACCOGLIENZA ▾ TACCUINI ▾  
CAMMINI ▾ NEWS ▾

Home » ENOGASTRONOMIA » Vini, Prodotti, Eventi » 13 eccellenti "bollicine" per brindare italiano a Capodanno



## 13 eccellenti "bollicine" per brindare italiano a Capodanno



DI GIAMPIETRO COMOLLI - 28 DICEMBRE 2021

VINI, PRODOTTI, EVENTI

È tempo di salutare questo faticoso 2021 e di entrare nel 2022 nel migliore dei modi! Ovviamente stappando una bottiglia di spumante. Ecco i 13 suggerimenti di "sparkling wine" per brindare in allegria, con ottimi prodotti italiani. Vi presentiamo un'analisi con "le migliori etichette di bollicine nel secondo anno pandemico", migliori per più motivi. Non solo una qualità organolettica e sensoriale, ma anche espressione di innovazione, di rispetto della denominazione, di esaltazione di una tipologia, di attenzione verso il consumatore, di sapienza nella offerta di mercato e nella abbinabilità con una cucina cambiata negli ultimi anni, più domestica, più contenuta, più attenta agli sprechi. Per tutti questi motivi, assolutamente "non guidaioli" e lungi da ringraziamenti, rivolti soprattutto alla domanda dei consumatori e non alle illodazioni autoreferenziali per i produttori, abbiamo scelto etichette di diverse regioni italiane, tutte

PORTFOLIO

HIGHLIGHT



La Sicilia vi aspetta! foto di Saro Di Bartolo

NEWS

NEWS



Festività critiche per un milione di passeggeri con voli cancellati per covid

Sono già oltre 6000 i voli cancellati per covid. È questo il drammatico dato che colpito i passeggeri aerei che hanno...

[Read More »](#)

validissime. Tutti i produttori, anche quelli non citati e che non rientrano in questa particolare classifica, hanno agito in sintonia con i tempi difficili. "I miei 13 preferiti nel 2021" sono infatti tutti "a pari merito" perché ognuno esprime un "plus" importante per queste feste ancora di attenzione, di tensione, di distanza, di misura di fine anno 2021 e inizio 2022.



#### Cavalleri Franciacorta Blanc de Blancs brut di Cavalleri

Ottenuto da un assemblaggio di piccole e diverse partite di vendemmie di uve di vini 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, raffinatamente delicato, finale incisivo attraente di mela verde e pompelmo maturo. **#amemipiace** con tagliere di Coppa Piacentina e Salame Dop e gnocco fritto e giardiniera dell'orto in olio di mandorle e noci. **Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri**, via Provinciale 96, Erbusco (BS) +39 030 7760217, [www.cavalleri.it](http://www.cavalleri.it) - [cavalleri@cavalleri.it](mailto:cavalleri@cavalleri.it)



#### Clavesana Mito Alta Langa Docg metodo tradizionale classico extra brut



Mixage di vini 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, Clavesana (CN), +39 0173 790451, [www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it) - [info@inclavesana.it](mailto:info@inclavesana.it)



#### SOCIAL



#### NEWSLETTER



#### WEB PARTNER

**l'Albergo**  
HOSPITALITÀ | RISTORAZIONE | DESIGN | INNOVAZIONE



**Praeclarus Alto Adige Doc brut metodo classico Produttori S. 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, Appiano (BZ), info@stpauls.wine – 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, Trento, info@ferraritrento.it – visit@ferraritrento.it

**Trento Spumante Doc Brut della Maschio dei Cavalieri**

Nasce da uve 100% chardonnay provenienti dalle zone collinari più vocate del Trentino. Le uve, raccolte esclusivamente a mano, sono pigiate e messe in grandi tini di acciaio per una prima fermentazione. In seguito il vino è imbottigliato e riposto sulle pupitre e affina sui propri lieviti per almeno 24 mesi prima della sboccatura. Al naso si presenta intenso ed elegante, con sentori di frutta matura, limone, bergamotto e crosta di pane data dalla rifermentazione in bottiglia. Al palato il perlage è soffice, si lega bene con il gusto ampio e ricco; rivela notevole freschezza e gradevole acidità, con una piacevole sensazione agrumata. Il finale è lungo e persistente. **#amemipiace** è perfetto per gli aperitivi salati e dolci, ma ottimo da abbinare con primi e secondi piatti di pesce. **Cantine Maschio**, Via Cadore Mare 2, Visnà di Vazzola (TV) Tel. +39 0438.794115 – www.maschiodeicavalieri.com

**Sara Veza Alta Langa Docg brut metodo trad. classico, vendemmia 2018****Hotel**

Fiera internazionale  
per hotellerie e ristorazione

18-21/10/2021 Bolzano

© FieraMesse



JOSETTA SAFFIRIO

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 Josetta Saffirio di Sara Veza**, Borgo Castellitto 39 - Monforte d'Alba (CN), info@josettasaffirio.com +39 0173787278

#### 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, 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, Erbusco (BS), +39 0307267579, www.vezzolivini.it



**120 mesi Gianni Tessari Lessini Durello Doc dosaggio zero ris. mill. 2010 met.class.**

Ottenuto solo con il cento x cento 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, Roncà (VR) +39 045 7460070, [www.giannitessari.wine](http://www.giannitessari.wine)

**Prosecco Doc De Giusti rosè extra dry, spumante met., vendemmia mill. 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 perococa e il pompelmo, accenno di sapidità con acidità rotonda, dinamico spumeggiamento 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, Nervesa della Battaglia (TV), [www.giustiwine.com](http://www.giustiwine.com)

**Barisei Mariadri Franciacorta cuvèe millesimata vendemmia 2013**

Ottenuto da uve Chardonnay in purezza. Abito tendente al dorato luminoso, sorregge una corona fitta-fitta di piccole perline salenti lenti 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, Erbusco (BS), tel +39 030 735 6069 - [info@ibarisei.it](mailto:info@ibarisei.it) - [www.ibarisei.it](http://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**, Castagnole Monferrato (AT), tel +390141292125 – +393387356001 – +393666043649, [visite@montalbera.it](mailto:visite@montalbera.it) – [www.montalbera.it](http://www.montalbera.it)

#### Finigeto Cruasè 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, Montalto Pavese (PV), mob +39 3287095347 [www.finigeto.com](http://www.finigeto.com) – [info@finigeto.com](mailto:info@finigeto.com)



testi di Giampietro Comolli

#### AUTORE



GIAMPIETRO COMOLLI

#### ARTICOLI COLLEGATI



Ai Mercati dei Sapori per trovare i cibi autentici dei piccoli produttori in Sud Tirolo



"Le ali della bellezza", tema della 30esima edizione del Merano WineFestival



Autunno fra i vigneti top del bresciano: Garda, Franciacorta, Colli Longobardi, Valle Camonica