

agosto 2008 • € 4,00 IT
www.lacucinaitaliana.it

LA CUCINA ITALIANA

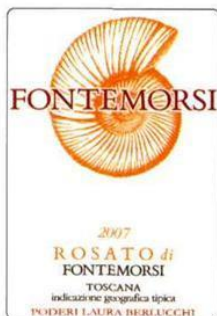
dal 1929 il mensile di gastronomia con la cucina in redazione



vino & olio

LE ETICHETTE

di Fabiano Guatteri



Tenuta Fontemorsi
via delle Colline
Montescudaio (Pi)
tel. 0583394537/349006
gradazione alcolica: 13,5
si serve a 10 °C
€ 6,30

SCELTI DA NOI

"Rosato di Fontemorsi" Da uve sangiovese, che rappresentano la quota prevalente, e merlot. Dopo la pigiatura mosto e bucce rimangono a contatto per circa 12 ore; la fermentazione avviene in tini di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto è affinato in recipienti di acciaio. Presenta colore rosa intenso tendente al cerasuolo con riflessi violacei; il profumo è ampio, fragrante, fruttato con note floreali; il sapore è sapido, fresco, di pronta beva. Con lumache di mare in umido, arrosto di vitello, formaggi di media stagionatura.



Russiz Superiore
via Russiz 7
Capriva del Friuli (Go)
tel. 048180328
gradazione alcolica: 13,5
si serve a 12 °C
€ 18

Collio Pinot bianco riserva Il 5% delle uve pinot è vendemmiato molto maturo. I grappoli sono pigiati lasciando macerare mosto e bucce a freddo, quindi il solo mosto fermenta in botti di rovere di 5 ettolitri. Dopo 4 anni di affinamento il vino ha colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati tendenti al verde; profumo fruttato, floreale, di crosta di pane; sapore pieno, corposo, avvolgente, di più che buona persistenza. Con sauté di cozze, minestra di pasta reale, gamberi in padella.



La Montina
via Baiana 17
Monticelli Brusati (Bs)
tel. 030653278
gradazione alcolica: 12,5
si serve a 8 °C
€ 14,30

Franciacorta Satèn brut È uno spumante metodo classico blanc de blancs ottenuto con uve chardonnay. La specifica Satèn indica che ha bollicine cremose, garbate, mai pungenti. La presa di spuma del vino avviene in bottiglia e si protrae per 26 mesi. Presenta bollicine fini e persistenti; il colore è giallo paglierino intenso; il profumo è elegante, di frutta matura, leggermente vanigliato; il sapore è delicato con netti sentori fruttati. Con capesante gratinate, risotto al salto, fritto di paranza.



Cinti Floriano
via Gamberi 48
S. Lorenzo di Sasso Marconi (Bo)
tel. 0516751646
gradazione alcolica: 14
si serve a 10 °C
€ 6,5

Pignoletto Classico "SassoBacco" È prodotto con uve pignoletto, parte delle quali sono pigiate e lasciate macerare a freddo per meglio estrarre ed esaltare i profumi delle bucce. Il vino, dopo l'affinamento, presenta colore giallo oro con riflessi verdi; il profumo ricorda la frutta matura, in particolare la mela e la pesca; il sapore è morbido, dotato di buona struttura, persistente. Con prosciutto crudo, tortelli di ricotta, orata al sale.



Mario Schiopetto
via Palazzo arcivescovile 1
Capriva del Friuli (Go)
tel. 048180332
gradazione alcolica: 13,5
si serve a 10 °C
€ 20

Collio Friulano Prodotto unicamente con uve friulano di produzione propria, pressate sofficemente; il mosto fermenta in vasche inox a temperatura controllata. Il vino è successivamente affinato sempre in vasi vinari di acciaio inox, quindi in bottiglia. Possiede colore paglierino tendente al citrino con riflessi verdi; il profumo è delicato, con ricordi di mandorla e di fiori di campo; il sapore è asciutto, di buon corpo. Con prosciutto crudo di buon affinamento, asparagi bolliti, crostacei al vapore.

Il prezzo delle bottiglie si intende franco cantina