

# CHAMPAGNE ROSSI®

## A Natale brindate così



IN REGALO  
LE RICETTE  
DELLE FESTE  
NATALE  
L'AVVOCATO  
ROSSA

La sfida alle più celebri cuvée del mondo non è stata raccolta solo dal TrentoDoc. Eccovi allora la nostra selezione delle più affascinanti bollicine elaborate con il metodo tradizionale italiano.

## Sfida allo Champagne

Sono i Tre Bicchieri della Guida dei Vini e i migliori di alcuni distretti "classici" come Piemonte (Altalanga ma non solo), Franciacorta, Oltrepò Pavese ed il meglio del resto della Penisola.

**Sono assaggi che rappresentano l'élite di Bollicine d'Italia**, la Guida alle 350 più interessanti etichette di spumante italiano, appena uscita in libreria. Nelle pagine che seguono non troverete, ovviamente, né Asti né Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene, che sono in genere spumantizzati col metodo italiano. Ma ci torneremo...

### Oltrepò Pavese

91  
OP Pinot Nero  
Brut Cl. Nature  
Écru 2003

**Anteo**  
loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 038 599 073  
prezzo **18.80 euro**  
In una bella zona collinare in Località Chiesa nella zona di Rocca dei Giorgi, i fratelli Antonella ed Ettore Cribellati conducono con grande entusiasmo l'azienda di famiglia. Possiedono 27 ettari dove il pinot nero è protagonista e questo metodo classico Brut '03 è davvero buono tanto da meritare il Premio qualità/prezzo. Ha un colore paglierino verdolino brillante e profumi freschi ed eleganti di fiori ed erbe aromatiche. Al palato è di bella pienezza, elegante, ben articolato e persistente. Chiude lungo e con brio.

85  
OP Brut Cl.  
Anteo Rosé  
Anteo

loc. Chiesa  
Rocca de' Giorgi (PV)  
tel. 038 599 073  
prezzo **15.10 euro**  
In Oltrepò sono numerose le aziende che puntano sullo spumante rosé. Tra le più convincenti interpretazioni di questa tipologia troviamo quello della Anteo di Rocca de' Giorgi. Ha un bel colore rosa pallido e brillante, fine perlage e profumi intensi ed estroversi di piccoli frutti rossi, ribes e fragoline selvatiche in particolare, che virano su toni dolci di pasticceria e ancora di erbe aromatiche. In bocca è nitido e fresco, di bella struttura, cremoso nell'effervescenza, fruttato e invitante.

ca c **ichette**

**TPE**  
ni  
ori:  
più buoni  
**ELL'ANNO**  
e backstage  
delle Tre Forchette '09