



## ELEGANTE ABITO ROSA PER INCONTRI RAFFINATI

Con le piccole raffinatezze finger food che abbiamo presentato per il clima estivo, è consigliabile abbinare uno spumante che, è risaputo, regge "a tutto pasto", estremamente versatile e adatto per la stagione, anche perché si serve a basse temperature, una condizione che in genere è molto apprezzata nelle giornate calde. L'effervescenza dei vini spumanti è particolarmente utile nell'abbinamento enogastronomico per accompagnare pietanze dal gusto tendenzialmente dolce, come per esempio i cereali, ricchi di amido, e quindi pasta e riso, verdure e molluschi. La stessa funzione viene svolta anche dall'acidità, anch'essa presente negli spumanti. Con il riso con la zucca, il pollo e le alici marinate, il gambero e la cipolla, proprio per la varietà dei sapori, sicuramente lo spumante è l'ottimo sostenitore che, oltre a fungere da aperitivo, ripulisce con la propria sapidità ed effervescenza le papille gustative, ripristinandole per sapori successivi.

Ci orientiamo sul Cruasé, (il nome deriva da cru e rosé, ma richiama anche un vecchio vino locale del 1700, il Cruà), che tinge di rosa le bollicine nei bicchieri raffinati dell'Oltrepò Pavese, sempre più carta d'identità di un territorio vocato, da tempo immemore, alla produzione di Pinot Nero.

Una delle etichette che suggeriamo, è il **Cruasé di Anteo**, un'azienda la cui vocazione primaria è da sempre la produzione di Spumante Metodo Classico. Anteo, infatti, vanta una lunga esperienza anche nella produzione di Metodo Classico Rosé (superlativi i millesimati e non solo!) e ha aderito con entusiasmo all'iniziativa del consorzio che ha voluto puntare su questa tipologia di cui, l'Oltrepò, per le quantità di Pinot nero prodot-

ta e per la lunga esperienza nel settore, è leader. Ottenuto con Pinot Nero (100%) da vigneti di proprietà siti in Rocca de' Giorgi, su terreni calcarei esposti a Sud/Sud-Ovest, riposa almeno 24 mesi sui lieviti. Presenta un perlage fine e cremoso; colore rosa brillante di media intensità assolutamente naturale, frutto della pressatura di sole uve Pinot Nero. Al naso sprigiona un bouquet complesso, con note di crosta di pane, rosa appassita e piccoli frutti rossi; in bocca si rivela di piacevole sapidità, pieno e persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina ad antipasti, primi piatti, pesci e carni bianche con salse non piccanti. Eccellente con piatti etnici speziati. Perfetto con i crostacei. Dev'essere servito a temperatura di 10°C, in una flûte di cristallo.

Altra interpretazione di Cruasé, da provare, è **Oltre il Classico Cruasé di Ca' Di Frara**, che risponde egregiamente alla missione dell'Oltrepò del Metodo Classico Docg. Fresche bollicine rosa che si rincorrono in un perlage lungo e vivace, sono, anche in questo caso, ottenute attraverso la macerazione delle uve di Pinot Nero. Affinato in bottiglia per 24 mesi, al naso offre nitide fragranze di melograno, agrumi, mandorla e crosta di pane. In bocca è fresco, brioso e piacevolmente sapido, abbastanza caldo, morbido. Di buona struttura, equilibrato, intenso e con una discreta persistenza gustativa, permette ritorni fruttati e leggermente amaro-gnoli.

Due ottime espressioni di un progetto che già sta diventando il nuovo biglietto da visita di un territorio che fa della qualità e della naturalezza il proprio vanto.

**Oltre  
il classico  
Cruasé  
Ca' di Frara**  
Mornico  
Losana



**Cruasé  
Azienda Agricola  
Anteo**  
Rocca de' Giorgi

