

I GRANDI SPUMANTI DEL MONDO

PRESTIGIOSE BOLLICINE
PER EMOZIONI SENZA CONFINI



#5giornatedelbere

5/5

**Le cinque giornate di Milano
di Civiltà del bere**

Un anno di degustazioni rivoluzionarie

Un viaggio entusiasmante tra annate,
Paesi e stili differenti
Una selezione delle migliori bollicine italiane
e internazionali

MILANO
MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA
E DELLA TECNOLOGIA
LEONARDO DA VINCI



Civiltà del bere



Si chiudono così le 5 Giornate di Milano di Civiltà del bere, con uno dei temi più appassionanti del momento: le bollicine. L'intento è apparentemente semplice, desideriamo presentare spumanti di stili, vitigni, origini differenti, per offrire un'ampia panoramica e materia di gioioso confronto.

In realtà si tratta di un caso piuttosto raro, poiché non è facile riunire tante "confessioni" sotto lo stesso tetto: metodi di produzione diversi, come il Martinotti e il Classico, Prosecco e Champagne, Lambrusco e Cava... Per qualcuno sono anime inconciliabili, per chi ama gli spumanti, e desidera comprenderli, l'evento Grandi Spumanti del Mondo invece è un'occasione unica. E per chi ha accettato di partecipare, con una propria postazione o con le proprie etichette aderendo alla formula "winebar", si tratta di un confronto onesto e aperto, dove ciascuno può contare, questa la nostra convinzione, sulle proprie specificità.

In alcuni casi, per completare la panoramica, l'Enoluogo, ossia la cantina privata della rivista Civiltà del bere (in viale Andrea Doria 42 a Milano) ha acquistato alcune etichette, davvero irreperibili sul mercato nazionale, come lo Shiraz australiano spumantizzato in rosso, le bolle dallo Stato di Washington, l'inedito Gusbourne, Blanc de Blancs del Kent (Inghilterra).

Suggeriamo di seguire un percorso logico dal punto di vista organolettico, partendo dai vini fruttati, ottenuti da metodo Martinotti o Charmat, per goderne le sfumature. Vi potrete poi dedicare più serenamente a spumanti Metodo Classico più complessi con lunghi o lunghissimi affinamenti *sur lies*. Per l'ultima volta, quest'anno vi auguriamo buone #5GiornateDelBere! Arrivederci nel 2017.

Alessandro Torcoli



PAROLE CHIAVE

La definizione “bollicine” a qualcuno non piace. Di fatto però comprende le due categorie: Frizzanti (che sviluppano una pressione tra 1 e 2,5 bar) e Spumanti (minimo 3 bar e 3,5 per i VSQ e VSQPRD). Tuttavia è comprensibile che, man mano che cresce la fama di una zona (caratterizzata da regole più stringenti della norma), si preferisca esaltare la propria unicità. Ad esempio, Champagne è Champagne, ma anche Franciacorta è Franciacorta e così via, perché grazie al cielo si sta definendo una meravigliosa geografia delle bollicine (ops, scusate!). Ricordiamo alcuni concetti importanti, sui quali potrete confrontarvi con i produttori e i nostri sommelier.

Metodo Martinotti (o Charmat o Italiano)

La seconda fermentazione (quella che genera il perlage) avviene in contenitori pressurizzati, le autoclavi, o cuve close.

Metodo Classico

Seconda fermentazione in bottiglia.

ITALIA

- | | |
|----------------------------|---------------|
| 1 Piemonte - Nebbiolo | 8 Collio |
| 2 Piemonte - Alta Langa | 9 Emilia |
| 3 Franciacorta | 10 Toscana |
| 4 Oltrepo Pavese | 11 Lazio |
| 5 Trentodoc | 12 Campania |
| 6 Colli Euganei (Padova) | 13 Basilicata |
| 7 Conegliano Valdobbiadene | 14 Sardegna |





Tiraggio o tirage

Immissione di una miscela di vino, zucchero e lieviti per favorire la rifermentazione.

Sboccatura o *dégorgement*

Espulsione delle fecce dei lieviti al termine della spumantizzazione.

Dosaggio

Dopo la sboccatura, si rabocca con la liqueur d'expédition o "sciroppo di dosaggio", la cui ricetta è talvolta un segreto della casa, perché caratterizza lo stile del produttore. Lo scopo principale è quello di ottenere diverse gradazioni zuccherine. Lo sciroppo è costituito da vino e zucchero, raramente distillato. Se la liqueur non contiene zucchero, avremo un pas dosé o dosaggio zero o nature.

I dosaggi (residuo zuccherino in grammi/litro)

Dosaggio zero < 3	Dry 17-32
Extra brut ≤ 6	Abboccato 32-50
Brut < 12	Dolce > 50
Extra dry 12-17	

1 FRANCIA

Alsazia
Loira
Champagne
Borgogna
Languedoc-Roussillon
(Blanquette de Limoux)

2 SPAGNA

Penedès

3 INGHILTERRA

Kent

4 USA

Washington State
Napa Valley

5 AUSTRALIA

New South-Wales

6 SUDAFRICA

Swartland





I Protagonisti



I produttori italiani

- 1 GUIDO BERLUCCHI
- 2 BIONDELLI
- 3 BISOL
- 4 CARPENÈ MALVOLTI
- 5 CAVIT
- 6 CLETO CHIARLI
- 7 CONTI RICCATI
- 8 CUVAGE
- 9 ETYSSA
- 10 CANTINE FERRARI
- 11 FEUDI DI SAN GREGORIO
- 12 GANCIA
- 13 KETTMEIR
- 14 LE COLTURE
- 15 MAELI
- 16 NINO FRANCO
- 17 PRIME ALTURE
- 18 PUIATTI
- 19 QUINTO PASSO
- 20 ROTARI
- 21 RUGGERI
- 22 VILLA SANDI
- 23 ZARDETTO



Le selezioni

- 24 LA SELEZIONE DI SARZI AMADÈ
- 25 LA SELEZIONE DI TRE ARCHI



Winebar Italia

- 26 WINEBAR ALTRI CLASSICI ITALIANI



Winebar Champagne

- 27 WINEBAR LES MAISONS e RÉCOLTANT MANIPULANT



Dal mondo

- 28 WINEBAR MONDO
- 29 LLOPART

Le degustazioni di Sala Biancamano

ore 16

Blind tasting Internazionale riconoscere stile, origine, qualità.

Degustazione alla cieca di sei grandi spumanti provenienti da diversi Paesi del mondo.

ore 19

Le 7 leggende cuvée de prestige e grandi millesimati.

Un grande tasting guidato con sette delle etichette di bollicine più pregiate al mondo, italiane e francesi.

GUIDO BERLUCCHI - Palazzo Lana Extreme Franciacorta Docg 2004

Metodo Classico • Pinot nero 100% • Extra Brut (2,5 g/l) sui lieviti 10 anni e 6 mesi • sboccatura novembre 2015

CANTINE FERRARI - Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Trentodoc 2005

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Extra Brut sui lieviti almeno 10 anni • sboccatura 2016

BOLLINGER - La Grand Année 2005

Metodo Classico • Pinot nero 70%, Chardonnay 30% Brut (6 g/l) • sui lieviti almeno 60 mesi • sboccatura febbraio 2016

DOM PÉRIGNON - Vintage 2006

Metodo Classico • Chardonnay e Pinot nero Brut • sui lieviti n.d. • sboccatura n.d.

JACQUESSON - Avize Champ Caïn 2004

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Extra Brut (1,5 g/l) • sui lieviti 84 mesi • sboccatura febbraio 2013

KRUG - Grand Cuvée

Metodo Classico • Pinot nero 37%, Chardonnay 32%, Pinot Meunier 31% • Brut (6 g/l) • sui lieviti 72 mesi sboccatura 2015

LOUIS ROEDERER - Cristal 2009

Metodo Classico • Pinot nero 60%, Chardonnay 40% Brut (8 g/l) • sui lieviti almeno 72 mesi • sboccatura 2015

1 GUIDO BERLUCCHI

Cortefranca (Brescia)

Berlucchi '61 Satèn, Franciacorta Docg

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Brut (8 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura giugno 2016

Berlucchi '61 Nature, Franciacorta Docg 2009

Metodo Classico • Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

Dosaggio zero (tracce di zuccheri) • sui lieviti 60

mesi • sboccatura marzo 2016

Berlucchi '61 Rosé, Franciacorta Docg

Metodo Classico • Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

Brut (8 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura settembre 2016

2 BIONDELLI

Cazzago San Martino (Brescia)

Biondelli Brut, Franciacorta Docg

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Brut (4 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura settembre 2016

Biondelli Satèn, Franciacorta Docg

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Brut (2 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura luglio 2016

Biondelli Première Dame, Franciacorta Docg 2011

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Brut (<3 g/l) • sui lieviti 40 mesi

sboccatura luglio 2016

3 BISOL

Santo Stefano di Valdobbiadene (Treviso)

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100% • Dry (23 g/l)

Vigneti del Fol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100% • Extra Dry (16 g/l)

Private Garnei

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2014

Metodo Charmat • Glera 100% • Brut (3,5 g/l)

Private Noso

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2014

Metodo Charmat • Glera 100% • Brut (0,5 g/l)

Private Cartizze

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2013

Metodo Classico • Glera 100%

Brut (0,5 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura febbraio 2016

4 CARPENÈ MALVOLI

Conegliano (Treviso)

1868, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100% • Brut (11 g/l)

Puxinum, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100% • Extra Dry (16 g/l)

Tarvisium, Spumante Brut Metodo Classico

Metodo Classico • Chardonnay e Pinot nero

Brut (8 g/l) • sui lieviti almeno 24 mesi

sboccatura maggio 2016

5 CAVIT

Ravina (Trento)

Altemasi Millesimato Magnum, Trentodoc 2010

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Brut (4,8 g/l) • sui lieviti da 36 a 48 mesi

sboccatura luglio 2016

Altemasi Riserva Graal, Trentodoc 2008

Metodo Classico • Chardonnay 70%, Pinot nero 30%

Brut (5,1 g/l) • sui lieviti 72 mesi

sboccatura maggio 2016

Altemasi Rosé, Trentodoc

Metodo Classico • Chardonnay e Pinot nero

Brut (8,7 g/l) • sui lieviti almeno 15 mesi

sboccatura settembre 2016

6 CLETO CHIARLI

Modena

Blanc de Blancs Vino Spumante Brut 2015

Metodo Charmat • Chardonnay e Grechetto gentile

Brut (8 g/l) • sui lieviti 6 mesi

Pruno Nero, Lambrusco di Modena Spumante Doc 2015

Metodo Charmat • Lambrusco Grasparossa 100%

Dry (20 g/l) • sui lieviti 6 mesi

Rosé de Noir 2015

Metodo Charmat • Lambrusco Grasparossa 85%,

Pinot nero 15% • Brut (12 g/l) • sui lieviti 6 mesi

7 CONTI RICCATI

Castelfranco Veneto (Treviso)

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry Vsq Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Extra Dry (14 g/l) • sui lieviti 100 giorni

Asolo Prosecco Superiore Extra Brut Vsq Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Extra Brut (3 g/l) • sui lieviti 3 mesi

8 CUVAGE

Acqui Terme (Alessandria)

Cuvage Blanc des Blancs Vsq

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Brut (11,2 g/l)
sui lieviti 24 mesi • sboccatura gennaio 2016

Cuvage de Cuvage Vsq

Metodo Classico • Pinot nero 65%, Chardonnay 25%,
Nebbiolo 10% • Pas dosé (2 g/l) • sui lieviti 30 mesi
sboccatura maggio 2016

Cuvage Brut Rosé, Nebbiolo d'Alba Doc

Metodo Classico • Nebbiolo 100%
Brut (10,6 g/l) • sui lieviti 24 mesi
sboccatura febbraio 2016

9 ETYSSA Trento

Cuvée n° 1, Trentodoc 2012

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Extra Brut (1,2 g/l) • sui lieviti 32 mesi
sboccatura febbraio 2016

10 CANTINE FERRARI Trento

Ferrari Maximum, Brut Trentodoc

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut • sui lieviti oltre 36 mesi • sboccatura 2016

Ferrari Perlé, Trentodoc 2009

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut • sui lieviti almeno 60 mesi • sboccatura 2016

Ferrari Perlé nero, Riserva Trentodoc 2008

Metodo Classico • Pinot nero 100%
Extra Brut • sui lieviti almeno 72 mesi
sboccatura 2016

Ferrari Riserva Lunelli, Trentodoc 2007

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Extra Brut • sui lieviti almeno 84 mesi
sboccatura 2016

Ferrari Perlé Rosé, Trentodoc Riserva 2010

Metodo Classico • Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Brut • sui lieviti almeno 60 mesi • sboccatura 2016

11 FEUDI DI SAN GREGORIO

Sorbo Serpico (Avellino)

Dubl Spumante Brut

Metodo Classico • Falanghina 100%
Brut (7 g/l) • sui lieviti almeno 18 mesi
sboccatura settembre 2016

Dubl Spumante Esse

Metodo Classico • Greco 100%
Dosaggio zero (1 g/l) • sui lieviti almeno 36 mesi
sboccatura settembre 2016

Dubl Spumante Rosé

Metodo Classico • Aglianico 100%
Brut (7,5 g/l) • sui lieviti almeno 18 mesi
sboccatura luglio 2016

12 GANCIA

Canelli (Asti)

Cuvée Gancia 18 mesi Rosé

Metodo Classico • Pinot nero 80%, Chardonnay 20%
Brut (9 g/l) • sui lieviti 48 mesi
sboccatura settembre 2016

Cuvée Gancia 36 mesi, Alta Langa Docg 2010

Metodo Classico • Pinot nero 90%, Chardonnay 10%
Brut (9 g/l) • sui lieviti 60 mesi
sboccatura novembre 2015

Cuvée Gancia 60 mesi, Alta Langa Riserva Docg 2008

Metodo Classico • Pinot nero 90%, Chardonnay 10%
Brut (8 g/l) • sui lieviti almeno 84 mesi
sboccatura dicembre 2015

13 KETTMEIR Caldaro (Bolzano)

Athesis Brut, Alto Adige Doc 2013

Metodo Classico • Pinot bianco 50%, Chardonnay 40%,
Pinot nero 10% • Brut (6,5 g/l) • sui lieviti 25 mesi
sboccatura maggio 2016

Athesis Brut Rosé, Alto Adige Doc

Metodo Classico • Pinot nero 100%
Brut (7 g/l) • sui lieviti 27 mesi
sboccatura luglio 2016

14 LE COLTURE Santo Stefano (Treviso)

Fagher, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (9 g/l) • sui lieviti 1 mese

Pianer, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg

Metodo Charmat • Glera 100%
Extra Dry (12 g/l) • sui lieviti 1 mese

Prime Gemme, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg

Metodo Charmat • Glera 100%
Extra Dry (12 g/l) • sui lieviti 1 mese

Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry Docg

Metodo Charmat • Glera 100%
Dry (23 g/l) • sui lieviti 1 mese

Gerardo, Rive di Santo Stefano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (6 g/l) • sui lieviti 3 mesi

15 MAELI

Luvigliano di Torreglia (Padova)

Moscato giallo Veneto Igt 2015

Metodo Ancestrale • Moscato giallo 85%,
Chardonnay 15% • Pas Dosè (0,2 g/l)

Dilà, Brut Nature Metodo Classico 2014

Metodo Classico • Moscato giallo 100%
Dosaggio zero (0,2 g/l) • sui lieviti 12 mesi
sboccatura febbraio 2016

Fior d'Arancio Colli Euganei Docg 2014

Metodo Charmat • Moscato giallo 100%
Dolce (110 g/l) • sui lieviti 12 mesi

16 NINO FRANCO

Valdobbiadene (Treviso)

Rustico, Treviso Prosecco Doc

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (11 g/l)

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (11 g/l)

Primo Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Dry (28 g/l)

Grave di Stecca Spumante Brut 2012

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (6 g/l)

17 PRIME ALTURE

Casteggio (Pavia)

Io per te, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg

Metodo Classico • Pinot nero 100%

Brut (3 g/l) • sui lieviti 24 mesi

sboccatura giugno 2016

18 PUIATTI

Romans d'Isonzo (Gorizia)

Puiatti Blanc de Blancs Spumante

Metodo Classico • Chardonnay 100%

Extra Brut (4 g/l) • sui lieviti 18-24 mesi

sboccatura novembre 2016

Puiatti Ribolla gialla Spumante

Metodo Classico • Ribolla gialla 100%

Extra Brut (4 g/l) • sui lieviti 18-24 mesi

sboccatura novembre 2016

Rosé de Noirs

Metodo Classico • Pinot nero 100%

Extra Brut (4 g/l) • sui lieviti 18-24 mesi

sboccatura novembre 2016

19 QUINTO PASSO

Sozzigalli di Soliera (Modena)

Cuvée Paradiso Spumante Brut 2012

Metodo Classico • Chardonnay 80%, Lambrusco di Sorbara 20% • Brut (6 g/l) • sui lieviti 24 mesi
sboccatura agosto 2015

Quintopasso Rosé Spumante Brut Modena Doc 2013

Metodo Classico • Lambrusco di Sorbara 100%
Brut (6 g/l) • sui lieviti 24 mesi
sboccatura maggio 2016

20 ROTARI

Mezzocorona (Trento)

Rotari Cuvée 28+, Trentodoc

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (5 g/l) • sui lieviti 36 mesi
sboccatura luglio 2016

Rotari AlpeRegis Extra Brut, Trentodoc 2010

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (4 g/l) • sui lieviti 48 mesi
sboccatura settembre 2016

Rotari AlpeRegis Pas Dosé, Trentodoc 2009

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Dosaggio zero (1,5 g/l) • sui lieviti 60 mesi
sboccatura agosto 2016

Rotari Flavio, Trentodoc Riserva 2007

Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (5 g/l) • sui lieviti 84 mesi
sboccatura luglio 2016

Rotari AlpeRegis Rosè, Trentodoc 2011

Metodo Classico • Pinot nero 100%
Brut (6 g/l) • sui lieviti 36 mesi
sboccatura settembre 2016

21 RUGGERI

Valdobbiadene (Treviso)

Giustino B., Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Docg 2015

Metodo Classico • Glera 100%

Extra Dry (16 g/l) • sui lieviti 4 mesi

sboccatura giugno 2016

22 VILLA SANDI

Crocetta del Montello (Treviso)

Cuvée Oris, Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg

Metodo Charmat • Glera 100%

Dry (21 g/l) • sui lieviti 2 mesi

Vigna La Rivetta, Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%

Brut (12 g/l) • sui lieviti 2 mesi

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Millesimato Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%

Brut (12 g/l) • sui lieviti 2 mesi

Opere Trevigiane Riserva Amalia Moretti, Vino Spumante di Qualità

Metodo Classico • Pinot nero 75%, Chardonnay 25%

Brut (8 g/l) • sui lieviti almeno 84 mesi

sboccatura giugno 2016

Opere Trevigiane Riserva, Vsq 2010

Metodo Classico • Pinot nero 60%, Chardonnay 40%

Brut (11 g/l) • sui lieviti almeno 60 mesi

sboccatura ottobre 2016

23 ZARDETTO Conegliano (Treviso)

Cavalier, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Biologico Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (10 g/l) • sui lieviti 45 giorni

Molin, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Extra Dry (16 g/l) • sui lieviti 45 giorni

Refosso, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (12 g/l) • sui lieviti 45 giorni

Tre Venti, Rive di Ogliano Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Brut (8 g/l) • sui lieviti 45 giorni

Viti di San Mor, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2015

Metodo Charmat • Glera 100%
Dosaggio zero (8 g/l) • sui lieviti 45 giorni

24 LA SELEZIONE DI SARZI AMADÈ



FRANÇOISE BEDEL & FILS Crouttes-sur Marne (Francia)

Champagne Bedel Cuveé Origin'Elle

Metodo Classico • Pinot Meunier 75%, Chardonnay 15%,
Pinot nero 10% • Brut (9,85 g/l) • sui lieviti 48 mesi
sboccatura novembre 2015

Champagne Dis, Vin secret

Metodo Classico • Pinot Meunier 80%, Chardonnay 20%
Brut (11 g/l) • sui lieviti oltre 60 mesi
sboccatura novembre 2015



DE SOUSA Avize (Francia)

Grand Cru Blanc de Blancs Brut Reserve

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Brut Reserve (7 g/l)
sui lieviti almeno 36 mesi • sboccatura febbraio 2016

Cuvée 3A, Grand Cru Extra Brut

Metodo Classico • Pinot nero 67%, Chardonnay 33% • Extra
Brut (5 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura febbraio 2016



HENRI GOUTORBE Aÿ (Francia)

Grand Cru Rosé Brut

Metodo Classico • Pinot nero 75%, Chardonnay 25%
Brut (9 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura luglio 2016

Special Club Grand Cru

Metodo Classico • Pinot nero 75%, Chardonnay 25%
Brut (9 g/l) • sui lieviti 10 anni • sboccatura luglio 2016



MAILLY Mailly-Champagne (Francia)

Cuvée Blanc de Noir

Metodo Classico • Pinot nero 100%
Brut (8 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura marzo 2016

Cuvée Millesimé 2009

Metodo Classico • Pinot nero 75%, Chardonnay 25%
Brut (6,3 g/l) • sui lieviti 72 mesi • sboccatura novembre 2016

25 LA SELEZIONE DI TRE ARCHI



1701 FRANCIACORTA Cazzago San Martino (Brescia)

Franciacorta Brut Docg

Metodo Classico • Chardonnay 85%, Pinot nero 15% • Brut (<3 g/l) • sui lieviti almeno 48 mesi • sboccatura maggio 2016

Franciacorta Rosè Docg

Metodo Classico • Pinot nero 100% • Brut (<3 g/l) sui lieviti 48 mesi • sboccatura marzo 2016

Franciacorta Satèn Docg

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Brut (<3 g/l) sui lieviti 48 mesi • sboccatura aprile 2016



CHAMPAGNE ELISE DECHANNES Le Riceys (Francia)

Brut Tradition

Metodo Classico • Pinot nero 100% • Brut (7 g/l) sui lieviti almeno 36 mesi • sboccatura febbraio 2016

Chardonnay Blanc de Blancs 2011

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Brut (8 g/l) sui lieviti almeno 36 mesi • sboccatura gennaio 2016



CHAMPAGNE PHILIPPE GONET Le Mesnil Sur Oger (Francia)

Brut Reserve

Metodo Classico • Pinot nero 60%, Chardonnay 30% Pinot Meunier 10% • Brut (8 g/l) • sui lieviti 36 mesi sboccatura maggio 2016

3210, Blanc de Blancs Extra Brut

Metodo Classico • Chardonnay 100% • Extra Brut (<3 g/l) sui lieviti 36 mesi • sboccatura aprile 2016

Roy Soleil, Blanc de Blancs Grand Cru

Metodo Classico • Chardonnay 100% Brut (6 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura marzo 2016



DOMAINE DELMAS Limoux (Francia)

Cuvée Tradition, Blanquette de Limoux

Metodo Classico • Mauzac, Chardonnay, Chenin blanc Brut (8 g/l) • sui lieviti 24 mesi • sboccatura giugno 2016



DOMAINE ALBERT MANN Wettolsheim (Francia)

Cremant d'Alsace

Metodo Classico • Auxerrois, Pinot bianco e Pinot nero Brut (8 g/l) • sui lieviti 24 mesi • sboccatura marzo 2016



DOMAINE PITHON PAILLÉ St-Lambert-du-Lattay (Francia)

Brut de Chenin, Cremant de Loire

Metodo Classico • Chenin 100% • Brut (<3 g/l) sui lieviti n.d. • sboccatura maggio 2016

26 GLI ALTRI CLASSICI ITALIANI

-  **BANFI PIEMONTE** Strevi (Alessandria)
Cuvée Aurora Brut, Alta Langa Docg 2011
Metodo Classico • Pinot nero 70%, Chardonnay 30%
Brut (4,5 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura giugno 2016
-  **CANTINE DEL NOTAIO** Rionero in Vulture (Potenza)
La Stipula, Vino Spumante di qualità Brut 2012
Metodo Classico • Aglianico 100%
Brut (12 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura luglio 2016
-  **CASTELLO DI QUERCETO** Greve in Chianti (Firenze)
Francois 1^{er} Spumante Metodo Classico
Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (9,03 g/l) • sui lieviti 18 mesi • sboccatura 2015
-  **CAUDRINA** Castiglione Tinella (Cuneo)
La Selvatica, Asti Spumante Docg
Metodo Charmat • Moscato 100% • Dolce (>50 g/l)
-  **CESCONI** Lavis (Trento)
Blauwal, Trentodoc
Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (3 g/l) • sui lieviti 48 mesi • sboccatura febbraio 2016
Blauwal, Trentodoc Riserva 2009
Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (2 g/l) • sui lieviti 66 mesi • sboccatura ottobre 2015
-  **FALESCO** Montecchio (Terni)
Spumante Millesimato Lazio Igp 2011
Metodo Classico • Roschetto 100% • Extra Brut (4,4 g/l)
sui lieviti 50 mesi • sboccatura aprile 2016
-  **MARCHESI FRESCOBALDI** Firenze
Leonia, Brut Spumante Bianco Pomino Doc 2013
Metodo Classico • Chardonnay e tracce di Pinot nero
Brut (6,2 g/l) • sui lieviti 28 mesi • sboccatura luglio 2016
-  **PLANETA** Menfi (Agrigento)
Brut Metodo Classico Sicilia Doc
Metodo Classico • Carricante 100%
Brut (4,3 g/l) • sui lieviti 36 mesi • sboccatura 2014
-  **TENUTE SELLA** Lessona (Biella)
Clementina Brut Rosè 2015
Metodo Charmat • Nebbiolo 100% • Brut • sui lieviti 8 mesi
-  **SELLA & MOSCA** Alghero (Sassari)
Terre bianche, Torbato Spumante Brut
Metodo Charmat • Torbato 100% • Brut • sui lieviti 45 giorni

27 CHAMPAGNE

LES MAISONS



BOLLINGER Aÿ (Francia)

Bollinger Special Cuvée

Metodo Classico • Pinot nero 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15% • Brut (8/9 g/l) • sui lieviti 36 mesi sboccatura n.d.



JACQUESSON Dizy (Francia)

Jacquesson Cuvée 738

Metodo Classico • Chardonnay 61%, Pinot Meunier 21%, Pinot noir 18% • Extra Brut (2,5 g/l) • sui lieviti 42 mesi sboccatura giugno 2014

Jacquesson Cuvée 739

Metodo Classico • Chardonnay 57%, Pinot Meunier 22%, Pinot noir 21% • Extra Brut (3,5 g/l) • sui lieviti 48 mesi sboccatura ottobre 2015



MÖET & CHANDON Épernay (Francia)

Grand Vintage 2008

Metodo Classico • Pinot nero 40%, Chardonnay 37%, Pinot Meunier 23%
Brut (5 g/l) • sui lieviti almeno 84 mesi • sboccatura n.d.



BRUNO PAILLARD Reims (Francia)

Extra Brut Première Cuvée

Metodo Classico • Pinot nero 45%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 22% • Extra Brut (6 g/l) • sui lieviti almeno 36 mesi sboccatura marzo 2016



JOSEPH PERRIER Châlons-en-Champagne (Francia)

Cuvée Royale Brut

Metodo Classico • Chardonnay 35%, Pinot nero 35%, Pinot Meunier 30% • Brut (10 g/l) • sui lieviti almeno 36 mesi sboccatura luglio 2016



RUINART Reims (Francia)

“R” de Ruinart

Metodo Classico • Pinot nero 40%, Chardonnay 57%, Pinot Meunier 3%
Brut (9 g/l) • sui lieviti almeno 36 mesi • sboccatura n.d.



TAITTINGER Reims (Francia)

Taittinger Brut Prestige

Metodo Classico • Pinot nero e Meunier 60%, Chardonnay 40% • Brut (9,7 g/l) • sui lieviti 36 mesi
sboccatura marzo 2016

Taittinger Brut Prestige Rosé

Metodo Classico • Pinot nero e Meunier 70%, Chardonnay 30% • Brut (9,3 g/l) • sui lieviti 36 mesi
sboccatura marzo 2016



VEUVE CLICQUOT Reims (Francia)

Cuvée Saint Petersburg

Metodo Classico • Pinot nero 50-55%, Chardonnay 30-35%,
Pinot Meunier 15-20%
Brut (10 g/l) • sui lieviti 30 mesi • sboccatura n.d.

I RÉCOLTANT-MANIPULANT



FRANCIS BOULARD Cauroy-lès-Hermonville (Francia)

Champagne Les Murgiers Extra Brut

Metodo Classico • Meunier 100% • Extra Brut (5 g/l)
sui lieviti n.d. • sboccatura giugno 2016



RENÉ GEOFFROY Pierry (Francia)

Champagne Expression Brut Premier Cru

Metodo Classico • Meunier 50%, Pinot nero 40%,
Chardonnay 10% • Brut (8 g/l) • sui lieviti n.d.
sboccatura marzo 2016



J-M SÉLÈQUE Pierry (Francia)

Champagne Solescence Extra Brut

Metodo Classico • Chardonnay 50%, Pinot Meunier 40%,
Pinot nero 10% • Extra Brut (4 g/l) • sui lieviti 24 mesi
sboccatura marzo 2016

28 IL RESTO DEL MONDO

-  **DOMAINE GRUSS & FILS** Eguisheim (Francia)
Brut Crémant d'Alsace Aoc
Metodo Classico • Pinot bianco e Auxerrois 80%,
Riesling 20% • Brut (3,5 g/l) • sui lieviti tra i 12 e i 15 mesi
sboccatura giugno 2016
-  **LANGLOIS CHÂTEAU** Saumur (Francia)
L'Extra par Langois, Blanc de Blancs Crémant de Loire Aoc
Metodo Classico • Chenin blanc 60%, Chardonnay 40%
Brut • sui lieviti 12 mesi • sboccatura n.d.
-  **GUSBOURNE** Ashford (Inghilterra)
Blanc de Blancs 2012
Metodo Classico • Chardonnay 100%
Brut (11 g/l) • sui lieviti almeno 36 mesi
sboccatura luglio 2016
-  **DOMAINE STE MICHELLE** Woodinville (Usa)
Domaine Ste Michelle, Sparkling Brut
Metodo Classico • Chardonnay 88%, Pinot nero 12%
Brut (5,3 g/l)
-  **BLUE PYRENEES** Victoria (Australia)
Luna Cuvée Brut
Metodo Classico • Chardonnay 76%, Pinot nero 20%,
Pinot Meunier e Viognier 4% • Brut (< 9 g/l)
-  **MCGUIGAN** Pokolbin (Australia)
Black Label Sparkling Shiraz
Metodo Classico • Syrah 100%
-  **SWARTLAND WINERY** Malmesbury (Sudafrica)
Cuvée Brut
Metodo aggiunta di CO₂ • Sauvignon blanc 100%
Brut (12 g/l)

29 LLOPART Subirats (Spagna)

Brut Nature Reserva, Cava DO

Metodo Classico • Xarel-lo 40%, Macabeo 30%, Parellada 20%, Chardonnay 10%

Dosaggio zero (<2 g/l) • sui lieviti 26 mesi
sboccatura ottobre 2016

Ex Vite Gran Reserva Brut, Cava DO

Metodo Classico • Xarel-lo 60%, Macabeo 40%

Brut (5 g/l) • sui lieviti oltre 60 mesi
sboccatura settembre 2016

Leopardi Brut Nature Gran Reserva, Cava DO

Metodo Classico • Xarel-lo 40%, Macabeo 40%, Parellada 10%, Chardonnay 10%

Dosaggio zero (2 g/l) • sui lieviti 48 mesi
sboccatura ottobre 2016

Microcosmos Brut Nature Reserva, Cava DO

Metodo Classico • Pinot nero 85%, Monastrell 15%

Dosaggio zero (2 g/l) • sui lieviti 24 mesi
sboccatura settembre 2016

Original Brut Nature Gran Reserva, Cava DO

Metodo Classico • Montònega 50%, Xarel-lo 25%, Macabeo 25%

Dosaggio zero (<2 g/l) • sui lieviti 60 mesi
sboccatura novembre 2016

italesse



Civiltà del bere

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica. Dal 1974.