



Tra bio e bollicine

Dai Colli Euganei ai Morenici

La tecnica di produzione di uno spumante metodo classico o rifermentato in bottiglia è simile allo Champagne. Questa tipologia è realizzata mediante la rifermentazione in bottiglia: è una lavorazione complessa, la cui presa di spuma (le bollicine che ammiriamo nel calice) avviene con l'aggiunta di zucchero e lieviti selezionati a un vino bianco fermo. Le bottiglie sono chiuse con un tappo a corona e, coricate in cassoni, sostano per mesi sui lieviti. L'ultima fase di lavorazione prevede la stappatura, e il ricolmo del vino fuoriuscito con liqueur d'expédition, uno sciroppo di vino e zucchero o un distillato. La quantità di zucchero determina le caratteristiche. Se è senza il liqueur si ha un *pas dosé*, molto secco, detto anche dosaggio zero.

COLLINA - CA' LUSTRA ZANOVELLO

Siamo nel cuore dei Colli Euganei, in un territorio che, oltre a essere Parco Naturale dal 1989, oggi è anche Biodistretto e candidato al programma scientifico Mab Unesco (Man and the Biosphere). È costituito da un'alternanza di suoli vulcanici e sedimenti marini. Qui Marco e Linda Zanovello, figli di Franco, da poco scomparso, coltivano i loro 25 ettari di vigneto in modo biologico. Vi proponiamo Bedevenda. Doc Colli Euganei Manzoni bianco 2016. Ben strutturato, bevuto dopo 3 o 5 anni diventa più complesso ed elegante. Ottimo abbinato a tutto pasto, lo consigliamo con un dentice al forno con patate, olive e pomodorini. Ca' Lustra di Zanovello Franco & C. Società Agricola via San Pietro 50 - Faedo di Cinto Euganeo (Padova). www.calustra.it



COLLINA - RICCHI F.LLI STEFANONI

Chiara Stefanoni è una persona dal carattere forte e gentile. A una degustazione assaggiai i suoi vini e li trovai eccellenti. Ha portato l'azienda a livelli qualitativi ottimi. La famiglia Stefanoni è sui Colli Morenici, per poco in provincia di Mantova, fuori dall'area delle doc note, una difficoltà che Chiara ha superato realizzando un miracolo. Nel 1993, anno del suo ingresso in azienda, le bottiglie erano 35mila, oggi sono 320 mila, con qualità medio alta e vendute a clientela selezionata. Vi propongo uno spumante fuori dell'ordinario, Essenza O, uve chardonnay e pinot nero, 40 mesi sui lieviti senza aggiunta di liqueur. Elegante e piacevolmente secco, è ottimo con un "bollito". Azienda Agricola Ricchi F.lli Stefanoni, strada Festoni 13/d, Monzambano (Mantova). www.cantinaricchi.it

