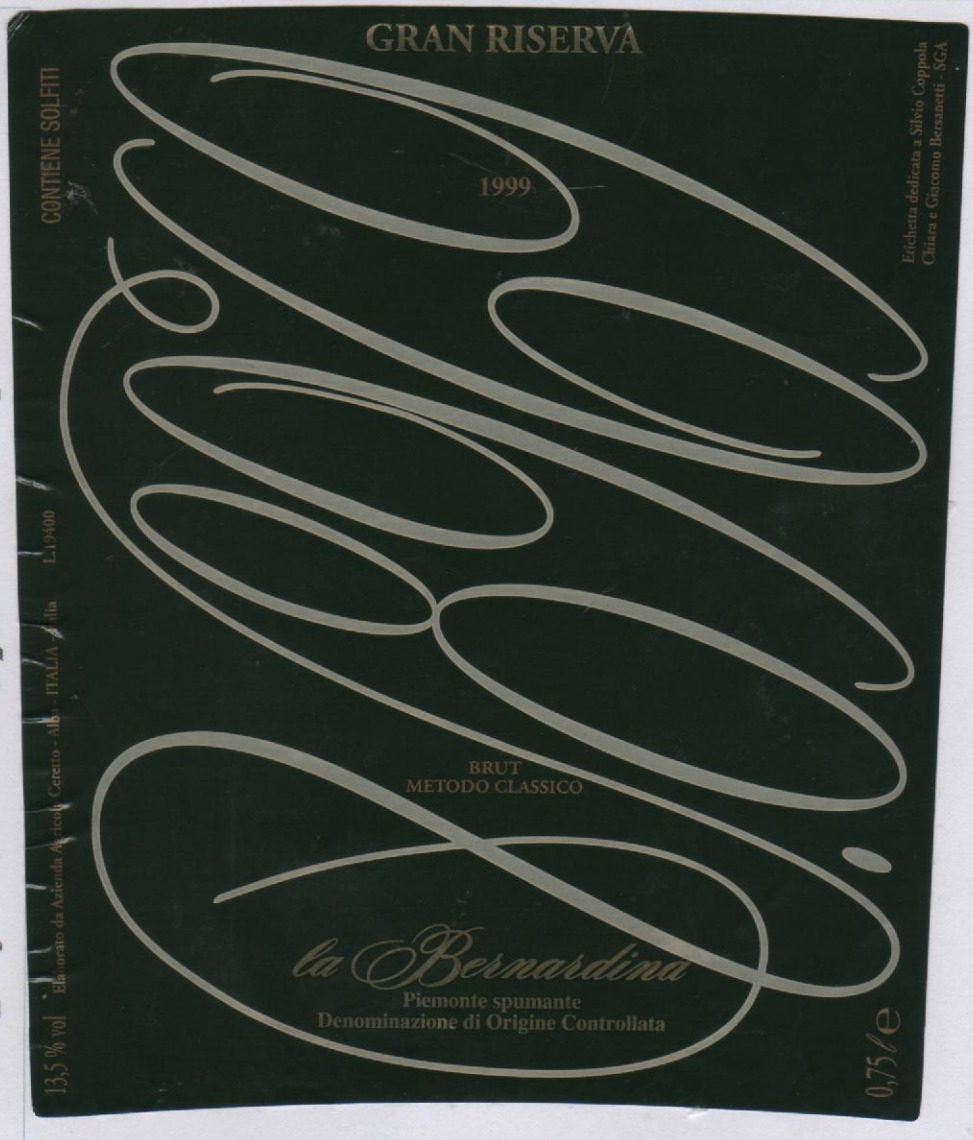
772	gen-11	EVENTO	GOURMET - 21.LIRICA.IMPERO	GENEROSOS SECOS	.
1999	13,5°	PRODUTTORE	CERETTO	ESPUMOSOS	XXX
€ 0,0	regalo	NOME	LA BERNARDINA	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	PIEMONTE SPUMANTE	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.

persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve		
3	2,5	7,5	CHARDONNAY PINOT NOIR	COMPLESSO, FLOREALE, CON APERTURE A MELA E ANANAS, UNO SPUMANTE INCONSUETO, UN GRAN CORPO E UNA GRANDE PERSISTENZA, DA ABBINAMENTO ANCHE A PIATTI STRUTTURATI	MOSSO	.
					FRIZZANTE	XXX
					SECCO	XXX
					ABBOCCATO	.
					DOLCE	.

Antipasto, bric di pollo, salame siciliano piccante, lardo, olive piccanti, spumante classico piemontese ceretto Traviata – Verdi uno spumante che ci ha stupito per la sua originalità. Le uve sono quelle consuete da spumante classico, ma evidentemente il terroir e la cantina hanno dato il loro contributo ad un risultato insolito. Chiariamo subito che il prodotto è ottimo , di alto livello e merita una buona valutazione. E' difficile valutarlo perchè è allo stesso tempo corposo e fresco elegante e semplice , sicuramente un vino complesso. Ha tutte le caratteristiche che deve avere un buon spumante, bollicine fini e persistenti, aromi floreali ma successivamente fruttati, di mela e forse ananas, con note di lieviti, di pane. Personalmente ho fatto la prova di annusare il pane che avevamo in tavola e poco dopo lo spumante, ebbene l'aroma dello spumante ha risvegliato la memoria aromatica del pane. So che è difficile riconoscere questa particolare sensazione ed io stesso ho avuto questa esperienza in poche occasioni, ma in questa si. Un altro aspetto fondamentale è il grado alcolico. Gli spumanti raramente superano i 12/12.5 gradi alcolici, perchè in generale viene richiesta una buona freschezza ed acidità, il vino si beve a temperature piuttosto basse e non sempre si riesce a trovare un giusto equilibrio con la graduazione alcolica. Il nostro vino aveva 13.5 gradi ed era perfettamente equilibrato. Devo ricordare quello che secondo me è l'unico aspetto negativo di questa bottiglia: uil tappo era chiaramente invecchiato, non aveva aromi negativi, tipo muffa, ma aveva perso elasticità rendendo l'effervescenza un poco evanescente. Ovviamente questo è colpa della cattiva conservazione e non del produttore.



Non mi stupisce che un vino con queste caratteristiche provenga dal piemonte, non è una terra classica di Chardonnay e Pinot Nero, i vini risultano più grassi e corposi, caratteristiche che vengono ricercate più nei vini rossi, mentre per gli spumanti, come ho già detto, il pubblico richiede freschezza acidità ed aromi floreali

	GRE	MIR	CER	SAN	PER					Media
BERNARDINA	8	7,5	7	7	8					7,5
MONTEROSSA	7,5	6,5	7	7	7,5					7,1
MARZEMINO	8	8,5	8,6	8	8,2					8,3
ZIBIBBO	7,5	8,5	8	8,5	7					7,9
										0,0