

VANITY Wine

# LE MILLE BOLLICINE

Champagne, spumanti Metodo classico, Prosecco: otto novità per brindare sperimentando abbinamenti trasversali

di ANNA MAZZOTTI



Frank Sinatra e Grace Kelly in *Alta società* (1956)



**1.** Delicato e armonico, con note agrumate e di fragoline, **Il Frappato Rosé Brut di Santa Tresa** è il primo esempio di Frappato Rosé spumante bio prodotto in Sicilia (€ 12).  
**2.** È un inno alla *joie de vivre* il nuovo Metodo classico *Cuvée Voyage* di **Frescobaldi**, fragrante, con note di frutta

matura e fiori bianchi (€ 20).  
**3.** Franciacorta *Dosage Zéro Millesimato 2013* di **Castello Bonomi**, sinfonia di frutta, agrumi e vegetali (€ 28).  
**4.** Da **Masottina, R.D.O. Levante 2020** Extra Dry Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliono, brioso, con fragranze

di tiglio e glicine (€ 13).  
**5.** *Prosecco Doc Rosé Millesimato Brut* di **Ponte 1948**, fresco e fruttato, con note citrine e di pesca (€ 7).  
**6.** **Kettmeir Athesis**, Brut Rosé Alto Adige Doc, raro esemplare di Metodo classico di montagna, elegante, fresco, dinamico e floreale (€ 25).

**7.** **Pol Roger Vintage Brut Reserve 2013**, champagne morbido e complesso dal bouquet di mandorle e canditi, con accenni floreali (da € 85).  
**8.** **Maso Alesiera Trento Doc Naure Riserva di **LeVide**, massima espressione dello Chardonnay in purezza, delicato e armonico (€ 25,50).**