Wine Booking: Spumanti vs Vino 1 a 0

drinks-1283608-1920-7c2ae90b

Gli spumanti trainano le vendite con un valore di 17 milioni € (+26%) e 1,3 milioni di ettolitri (+20%). Il Prosecco guida questa domanda con un incremento del 33% a valore (456 milioni €) e del 24% a volume (1,2 milioni di ettolitri), l'export del Prosecco Spumante Sistema (Docg), in 9 mesi, cresce in volumi del 9% con un valore totale ancor più lanciato a +18%, sfiorando da solo il mezzo miliardo di euro, favorito da un trend omogeneo fra prezzi all'origine e al consumo in quasi tutti i paesi. "Ma non possiamo affidarci solo a questo prodotto – spiega Antonio Rallo, presidente Unione italiana vini – per affermare il vino italiano fuori dai confini nazionali.
I prossimi mesi saranno decisivi per definire valori precisi delle nostre esportazioni. Al momento, con una proiezione dei dati disponibili, stimiamo che potremmo chiudere il 2016 raggiungendo i 5,5 miliardi di euro".

I Prodotti

- **Berlucchi '61 nature 2009 millesimato Franciacorta Docg**
  berlucchi-61-nature-2009

Guido Berlucchi – www.berlucchi.it

Uve: Chardonnay 80% e Pinot Nero

Provenienza: Lombardia - Alcol: 12,5 %

Tasting

Perlage sottile e sinuoso. Profilo olfattivo complesso, spicca una netta nota minerale che si amalgama a delicati sentori di agrumi, pesca bianca e crosta di pane. Palato morbido e setoso, acidità supportata

da buona struttura.

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice Franciacorta Riedel

Buono con

Insalata di pollo bio, sarde essiccate di Monte Isola, gelatina di salsa verde, pop-corn di pollo – Due Colombe (Bs)

Fascia Prezzo: 32 € (enoteca)

- ### 1868 Prosecco Superiore Extra Dry Docg

  CATALOGO

Carpenè Malvolti – www.carpene-malvolti.com

Uve: Glera

Provenienza: Veneto

Alcol: 11 %

Tasting

Perlage cremoso e persistente. Bouquet ricco di fruttati (mela verde), floreali (glicine e sambuco) e vegetali che ricordano l'uva appena colta. Il palato è suntuoso e persistente con una fresca punta di acidità.

Temperatura di servizio

6-8° C

Va servito in

Calice da Prosecco Docg

Buono con

Curry di gamberi e cocco

Fascia Prezzo: 16 € (enoteca)

- **Altemasi Riserva Graal 2008 Trento Doc**
  altemasiriservagraal_riflessomorbido

Cavit – www.cavit.it

Uve: Chardonnay 70% e Pinot Nero 30%

Provenienza: Trentino

Alcol: 12 %

Tasting

Perlage fine e continuo. Paglierino con riflessi dorati. Olfatto complesso con note di mela e pesca, poi sentori di frutta secca, nocciola e cacao. Equilibrato e avvolgente al palato.

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice da Trentodoc

Buono con

Gnocchi di patate rigati con ragù di coniglio e aria di Trentingrana - Scrigno del Duomo (Tn)

Fascia Prezzo: 37 € (enoteca)

- **Cesarini Sforza Trento Doc brut classico-brutm**

Cesarini Sforza - www.cesarinisforza.com

Uve: Chardonnay 100%

Provenienza: Trentino

Alcol: 12,5 %

Tasting

Oro brillante con perlage fine e fluente. Bouquet intenso di agrumi e fiori bianchi con sentori dolci di zucchero filato e brioches. Sorso esuberante e cremoso con struttura complessa e finale persistente.

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice da Trentodoc

Buono con

Mezzelune al formaggio con tartufo nero –Osteria delle due spade (Tn)

Fascia Prezzo: 21 € (enoteca)

- **BollaCiao Alta Langa Docg brut bollaciao_750ml**

Fontanafredda - www.bollaciao.it

Uve: Pinot nero e Chardonnay

Provenienza: Piemonte

Alcol: 12 %

Tasting

Bolla avvolgente con perlage minuto e interminabile. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è fresco di mela, pesca con note di basilico e pompelmo. Al palato bella complessità aromatica

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice da champenoise

Buono con

Tajarin al verde di langa- L’acciuga nel bosco (Cn)

Fascia Prezzo: 14,80 € (enoteca)

- **Blanc di Neri Metodo Classico brut** torre_rosazza_blanc_di_neri

Torre Rosazza- www.**torrerosazza**.com

Uve: Schioppettino

Provenienza: Friuli Venezia Giulia

Alcol: 12,5 %

Tasting

Perlage minuto e persistente. Dorato brillante; sentori intensi e suadenti, con note di piccoli frutti e nuance di chiodi di garofano. Palato pieno e deciso, con richiami speziati tipici dell’uva; finale molto persistente.

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice da champenoise

Buono con

Gnocchi ripieni con zucca gialla serviti con crema di Asiago – Casa Caldart (Tv)

Fascia Prezzo: 26,50 € (enoteca)

- **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry 20.10 Millesimo 2015** foto-20-10_2015

Le Manzane - www.lemanzane.com

Uve: Glera

Provenienza: Veneto

Alcol: 11,50 %

Tasting

Bollicine minute e fluenti. Bouquet aromatico floreale, freschi sentori di glicine e biancospino, poi frutta bianca polposa, conclude con nota minerale. Palato fresco e cremoso, incalzato da una piacevole nota sapida.

Temperatura di servizio

6-8° C

Va servito in

Calice da Prosecco Docg

Buono con

Savarin di zucca, crema di anacardi all'olio extra vergine d'oliva e funghi chiodini - **Da Gigetto (Tv)**

Fascia Prezzo: 8,30 € (enoteca)

- **Pinot Grigio Metodo Classico Alto Adige DOC**

  12611_ 016

Santa Margherita - www.santamargherita.com

Uve: Pinot grigio

Provenienza: Alto Adige

Alcol: 12,5 %

Tasting

Bollicine originali di montagna. Perlage fluente e minuto. Poliedrico bouquet di fiori di campo, frutta fresca ed erbe officinali. La vinificazione senza contatto con le bucce
ne esalta la freschezza e la sapidità. Eleganza e complessità.

Temperatura di servizio

8-10° C

Va servito in

Calice da champenoise

Buono con

Gnocchetti di patate alla curcuma con sugo di fasolari – L'officina Enoteca & cucina (Pd)

Fascia Prezzo: 18,00 € (enoteca)