Brindisi e colombe: le regole d'oro in una Top 3

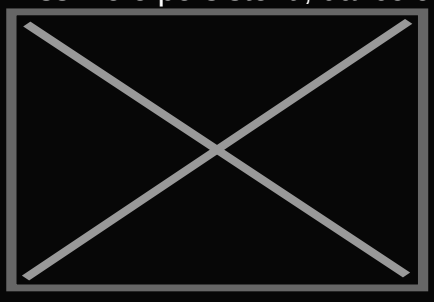
rose-white-cdm-27f2c0d0

Colomba e bollicine: il connubio ideale per festeggiare la Pasqua. E oggi il classico dolce da cerimonia unisce creatività e innovazione, offrendo ai veri intenditori molteplici declinazioni di gusto, impreziosite da cioccolato, frutta o creme. Oggetti del desiderio che richiedono un brindisi con la giusta Cuvée.

Ma quali sono le regole d'oro per scegliere le bollicine giuste per il brindisi? Ce le illustra **Stéphane Revol**, Ceo di Comte de Montaigne, Maison di Champagne dell'Aube. *"I dolci a pasta lievitata, come le colombe, si distinguono per la loro intensa dolcezza e per l'aromaticità data dalla presenza di mandorle, frutta candita o scorze di arancia. Ecco perché i migliori abbinamenti sono quelli con Champagne fruttati e aromatici, in particolare con vini ottenuti da uve bianche"*, spiega Revol.

Qualche esempio?

1. Il retrogusto tostato delle mandorle e il morbido impasto con canditi della Colomba Classica, con copertura di glassa o nella variante con nocciole, si sposa alla perfezione uno Champagne minerale ed elegante, 100% Chardonnay, con aromi fruttati e floreali che a contatto con l'aria esaltano i profumi burrosi, come il Blanc de Blancs Grande Réserve. Una sinfonia di sapori che si veste di bollicine finissime e persistenti, dal colore oro chiaro e dal perlage vivace.



2. Fruttato e vinoso, lo Champagne Rosé de Saignée, 100% Pinot Noir, con aromi di frutta rossa e finale fresco e raffinato, si sposa alla perfezione con alcune delle Colombe più innovative: da quelle ai frutti di bosco fino alle golose declinazioni alle fragole, alle albicocche e alle pere. Affinità di gusti che conquista il palato in un tripudio di golosità.

3. Lo Champagne Extra Brut dal sapore naturale, 70% Pinot Noir e 30% Chardonnay, unisce con armonia acidità, lunghezza e mineralità. Gli aromi al primo sentore svelano gli agrumi di pompelmo, limone e poi si percepiscono gli aromi di frutta come la pesca, la pera e la mela. L’Extra Brut è ideale per un brindisi con le Colombe alle Creme, delle quali mitiga la spiccata dolcezza.