Nei "bollicine" La Canosa l'eredità del primo spumante

la-canosa-8654d9e4

Il **primo spumante al mondo**? E' nato **nelle Marche** ad opera di Francesco Scacchi di Fabriano, almeno trenta anni prima del monaco francese Dom Perignon nell’abbazia di Hautevillers, nel lontano 1650. Sorpresi? Eppure, se quando si parla di spumanti italiani si pensa subito ad altre aree vinicole, la prima zona spumantistica italiana d'eccellenza è proprio quella delle Marche, soprattutto i dintorni di **Cupramontana**, dove negli anni '70 esistevano ben 25 aziende dedicate.

L'azienda **La Canosa** eredita la lontana tradizione, rinnovandola, con la produzione di due bollicine, una a base di Passerina e l'altra di Sangiovese. La **Passerina Brut**, spumantizzata con metodo charmat, ha la sua caratteristica principale nel basso contenuto di solfiti che le conferisce freschezza e mineralità. E' dotata di un colore paglierino intenso, con sentori floreali e fruttati intriganti di mela, thè e camomilla. Perfetta come aperitivo ma anche a tutto pasto con crostacei e frutti di mare o primi di pesce. Il **Rosè Brut**, invece, ottenuto da un salasso in fermentazione del Sangiovese, si presenta con un colore rosato intenso e profumi inusuali di frutti rossi. Al palato è fresco e pulito, con buona persistenza finemente acida, che lo rende sorprendente accostato ai salumi o ai primi di cacciagione e carne bianca.

Questi spumanti, insieme ai rossi, i bianchi e i vini aromatizzati da fine pasto, completano la gamma della produzione della Cantina La Canosa, di Riccardo Reina, espressione dell'eccellenza vinicola di una zona, quella del comune di Rotella, a sud della regione Marche (provincia di Ascoli Piceno).