

Ci sono aziende che si comportano come le grandi del calcio. Hanno una prima squadra che punta allo scudetto e magari alle coppe europee e una formazione giovane dove far crescere i talenti e sperimentare. È il caso di Antica Fratta, la cantina «satellite» della Guido Berlucchi della famiglia Ziliani. E siccome siamo in Franciacorta, terra di produttori che mettono la qualità davanti a tutto, anche gli spumanti metodo classico che escono con l'etichetta Antica Fratta sono una garanzia. In questa occasione vogliamo suggerirvi il Brut. Di color paglierino luminoso, al naso rivela profumi di cedro e pesca bianca e sferzate selvatiche e iodate. Bollicine croccanti e tese. Grande freschezza. Finale mentolato e agrumato.



ANTICA FRATTA BRUT FIOR DI FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT, Antica Fratta, Monticelli Brusati (Brescia). UVE: Chardonnay e Pinot Nero. PREZZO: 20 euro



IL VOTO
90/100



RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO



SI ABBINA CON
**INVOLTINI DI PESCE
SPADA ALLA MESSINESE**



DEGUSTARE ASCOLTANDO
ULTIMO
«CASCARE NEI TUOI OCCHI»

