



VE NE

2555347  
**Vino**

di **LUCA GARDINI** Campione del mondo del sommelier

## DEBUTTA IL COUPÈ DI MONTE ROSSA SUPER BOLLICINE DI FRANCIACORTA



Nelle cantine di Monte Rossa sublima un Franciacorta di nobile bollicine. E' il nuovo Coupè (dosaggio zero), il fratellino del Cabochon che Emanuele Rabotti lancerà al Vinitaly. Già il nome, Coupè, rimanda al mondo dei motori, a un immaginario di emozione e stile. Giallo paglierino e luminoso, al naso emana un profumo soave con richiami di fiori di sambuco e pesca bianca. Nel bicchiere si evolve, svelando tocchi vegetali e marini con chiusura di mandorla fresca. Al palato colpisce il contrasto tra cremosità ed equilibrio del perlage con la «scudisciante» freschezza, il finale è piacevolmente sapido e balsamico.



**COUPÈ, Franciacorta Metodo classico, di MONTE ROSSA ([www.monterossa.com](http://www.monterossa.com)).**  
**UVE: Chardonnay (soprattutto) e Pinot Nero. REZZO: 19 euro**



**Voto**  
91/100



**Rapporto qualità-prezzo**  
\*\*\*\*\* vantaggioso



**Si abbina alla grande con:**  
Spaghetti con alici e pane grattugiato



**Degustare ascoltando**  
Frank Sinatra: I've Got You Under My Skin