



CABOCHON DI RABOTTI FIOR DI FRANCIACORTA

di **LUCA
 GARDINI**

avide Oldani ed Emanuele Rabotti sono amici anche perché hanno la stessa positiva e volitiva visione della vita. Sono due creativi incapaci di stare anche un solo minuto senza pensare a come fare ancora di più, anzi, ancora meglio. E non è un caso che i Franciacorta di Rabotti, con l'etichetta Monte Rossa, si sposino alla grande con i piatti equilibrati, agili e saporiti di Oldani.

Su tutti il leggendario Cabochon, lo spumante metodo classico Franciacorta che incantò Frank Sinatra e spicca per eleganza. Di un bel color giallo oro il Cabochon (rimane almeno 40 mesi sui lieviti) ha profumi complessi e raffinati con note di frutta gialla e croissant. Le bollicine sono croccanti, il gusto è pieno, cremoso, con sfumature sapide, speziate e agrumate. Spettacolare la persistenza.



FRANCIACORTA CABOCHON BRUT
 2011, Monte Rossa, Bornato di Cazzago (BS). UVE: Chardonnay e Pinot Nero. PREZZO: circa 50 euro

IL VOTO 
96/100

RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO 
 ★★★★★

SI ABBINA ALLA GRANDE CON
CIPOLLA CAMELLATA 

DEGUSTARE ASCOLTANDO
CAT STEVENS 
 «FATHER AND SON»

