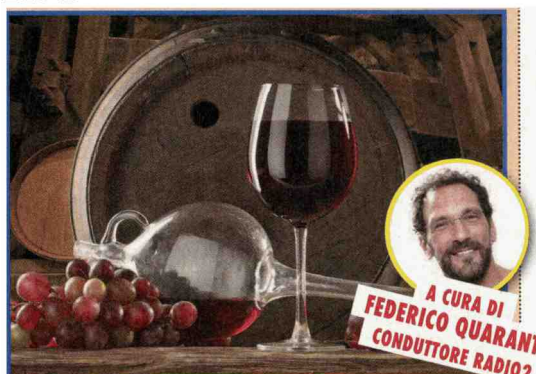




IN VINO VERITAS



I vini italiani non vanno solo apprezzati, vanno amati in maniera totale. E come tutte le grandi storie d'amore, anche quella con il nettare degli Dei è fatta di grandi passioni e grandi tradimenti...

MONTE ROSSA 19, MUSICA PER LE PAPILLE!

UN FRANCIACORTA CON LA F MAIUSCOLA

È il Febbraio del 1992 ed Emanuele Rabotti, patron di Monte Rossa, si trova a Palm Desert in California. La sua azienda offre i vini per una cena di beneficenza a casa di Frank Sinatra. Emanuele è invitato e ha portato con sé una bottiglia speciale, è la sua nuova creazione, il primo Franciacorta millesimato e fermentato in legno: il Brut Cabochon. Al momento giusto la sguaina come fosse Excalibur e si presenta al cospetto di "The Voice" e consorte per fargliene dono. Ringraziamenti, foto di rito (ora storica) e saluti. Tutto qui? No. Qualche tempo dopo i coniugi Sinatra inviano un'entusiastica lettera per ringraziare Emanuele e complimentarsi per il suo nuovo vino. Il Cabochon entra a far parte dei cult della Franciacorta e del vino italiano. La cantina nasce nel 1972 quando Paolo e Paola Rabotti, genitori di Emanuele, recuperano la vecchia Tenuta sulla collina di Monte Rossa, a Bornato (BS). Decidono, a differenza degli altri produttori della zona, di puntare fin da subito solo ed esclusivamente sui vini fermentati in bottiglia. Paolo aiuta a gettare le basi del "sistema Franciacorta" con la costituzione di un Consorzio del quale diventa il primo presidente. Negli anni Ottanta fa il suo ingresso in azienda Emanuele. È giovane, fresco di viaggi intorno al mondo (soprattutto quello del vino) e ha un pallino in testa: realizzare il primo millesimato di Franciacorta e farlo fermentare nel legno. Dopo 5 anni di sperimentazioni nascono le prime 2.300 bottiglie di Brut Cabochon. Il nome è ispirato dall'etichetta d'argento lavorata dalla gioielleria Buccellati. È intagliata così bene che sembra una gemma preziosa, un Cabochon appunto. Si presenta di colore giallo oro luminoso. Al naso ricorda il pompelmo rosa, la mandorla fresca con tocchi minerali e biscottati. In bocca è denso e pieno con un mix equilibrato di acidità e sapidità. Chiude con interminabili e piacevolissime note di nocciola. Abbinatelo tranquillamente a tutto il pasto, dolce a parte. Salute!

Franciacorta Brut Cabochon - Bianco Spumante Docg - Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% Monte Rossa - Via Monte Rossa, 1 rosso - 25040 Bornato BS Tel. 030 725066 - www.monterossa.com - info@monterossa.com

