



Franciacorta Monte Rossa «Coupé» vino scattante



■ Debutterà a Vinitaly, pensando un po' anche alla Mille Miglia, il nuovo Franciacorta di Monte Rossa. Si chiama Coupé e delle auto con quel tipo di carrozzeria ricorda soprattutto lo scatto e il brio. Avevamo già notato che nella produzione della cantina guidata da Emanuele Rabotti si sta facendo strada una nuova impostazione che punta alla freschezza. Se ne avevano avuti i primi segnali con l'uscita di «PR» e poi persino nelle nuove annate dello storico Cabochon. Con Coupé si salta definitivamente il fosso.

Il nuovo Franciacorta è un non dosato senza annata (però con 24 mesi sui lieviti) prodotto con uve prevalentemente di Chardonnay vinificate in parte in acciaio e in parte in legno. Già il colore, che ricorda il lime, ed il profumo di fiori bianchi fanno pensare a qualcosa di freschissimo. In bocca non delude con netta prevalenza di agrumi e un pelo di pesca bianca. Scattante, come si diceva, non propone una struttura ampia, ma sfodera una cremosità che allunga la piacevolezza ben oltre la fine della bottiglia. Predilige, come si intuisce, i piatti delicati, il pesce crudo e le verdure in pinzimonio. (p.)