



Da sin.: Nas-Cetta di Corno, Lambrusco di Chiarli, Cabochon Stellato e Vigna dell'Impero Setteponti

## Bianchi, rossi e bollicine: i migliori per noi

In un anno in un bicchiere, o meglio in tanti bicchieri. Luca Gardini, the wine killer, e gli altri esperti di Gazzetta Golosa, ci segnalano le scelte del 2015.

**SPUMANTE:** Chiarli Lambrusco di Sorbara, Vecchia Modena Premium 2014. **BIANCO:** Elvio Corno Nas-cetta. **ROSSO:** G.B. Burlotto Pelaverga 2014. **PRODUTTORE:** De Bartoli.

**SPUMANTE:** Meraviglioso, Franciacorta Bellavista, 30 anni di Cuvee. **BIANCO:** Clemente I, Ennio Ottaviani 2014. **ROSSO:** Gaja, Barbaresco 2012. **PRODUTTORE:** Marisa Cuomo.

**SPUMANTE:** Pas Dosé Millesimato, Haderburg 2011. **BIANCO:** Blanc de Morgex et La Salle, Le Sette Scalinate 2014 Ermes Pavese. **ROSSO:** Buttafuoco Bricco Riva Bianca 2011 Andrea Picchioni. **PRODUTTORE:** Giuliano Pettinella.

**SPUMANTE:** Berlucchi, Palazzo Lana Franciacorta. ExtraBrut 2007. **BIANCO:** Cantina del Castello, Soave Classico Pressoni 2013. **ROSSO:** Kiemberger Lagrein Riserva 2012. **PRODUTTORE:** Mazzei.

**SPUMANTE:** Monte Rosa Franciacorta, Cabochon Stellato 2005. **BIANCO:** Andrea Felici, Verdicchio Castelli di Jesi, Il Cantico della Figura 2012. **ROSSO:** Tenuta Setteponti Sangiovese Doc Vigna dell'Impero 2012. **PRODUTTORE:** Polvanera.