



UNA BOLLICINA TIRA L'ALTRA

LO SPUMANTE **MONTE ROSSA**
HA UNA GRANDE BEVIBILITÀ, CHE HA
SEDOTTO ANCHE FRANK SINATRA

e bollicine pare diano alla testa. Per fortuna non a tutti e non allo stesso modo. Ad alcuni, pensate, viene in mente di abbandonare una probabile carriera notarile, per buttarsi nell'imprevedibilità di una vita da produttore di vino. Non vi basta? All'inizio degli Anni 90 - sto parlando sempre della stessa persona - decide di intrufolarsi in una festa californiana di Frank Sinatra. Per conoscere star del cinema? No, per fargli assaggiare quel Franciacorta, il *Cabochoch*, che ancora oggi produce. Sto parlando di Emanuele Rabotti e della sua azienda: Monte Rossa. Effervescenti entrambi, nel tempo sono diventati, ciascuno a modo proprio, uno dei punti di riferimento del territorio prima e della spumantistica italiana d'eccellenza poi. Lo stile dei vini di Monte Rossa, composti solo da spumanti realizzati attraverso il metodo classico, è in primo luogo basato sulla bevibilità. Quella che vi farà venir voglia di stappare una seconda bottiglia appena aperta la prima.

FRANCIA

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO

Chardonnay al 100%.
Cuvée di riserva.
€ 20

FRANCIACORTA BRUT CABOCHON STELLATO RISERVA 2005

Un Cabochoch
all'ennesima potenza.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT SALVÀDEK 2010

Chardonnay al 95%.
Agrumi, erbe
aromatiche, spezie
e iodio.

