



Cabochon 2016 Doppio Zero! Per i 50 anni di Monte Rossa

di *Luca Gardini*



► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO
 ► SI ABBINA CON
CANESTRELLI GRATINATI
 ► DEGUSTARE ASCOLTANDO
FRANK SINATRA
 «STRANGER IN THE NIGHT»

Era il 1972, quando Paolo e Paola Rabotti si trasferirono a Monte Rossa per dar vita ad una delle più belle favole del vino italiano. Emanuele Rabotti, ha fatto decollare il sogno dei genitori e ora Monte Rossa è una delle più prestigiose realtà della Franciacorta. Ieri, in occasione dei 50 anni di attività, Rabotti ha inaugurato la nuova, avveniristica, cantina a Barco di Cazzago (Brescia). Noi celebriamo l'evento invitandovi a bere un bicchiere di Cabochon (il gioiello di casa Monte Rossa) Doppiozero. Naso di bergamotto con tocchi di camomilla e gelsomino. Beva tesa e croccante, di grande persistenza, con finale spettacolare floreale-agrumato.



Un Franciacorta da 100 centesimi!

► SPUMANTE, FRANCIACORTA METODO CLASSICO, CABOCHON DOPPIO ZERO, CANTINA MONTE ROSSA. ► UVE: CHARDONNAY E PINOT NERO. **PREZZO: 90 EURO**

► IL VOTO
100/100