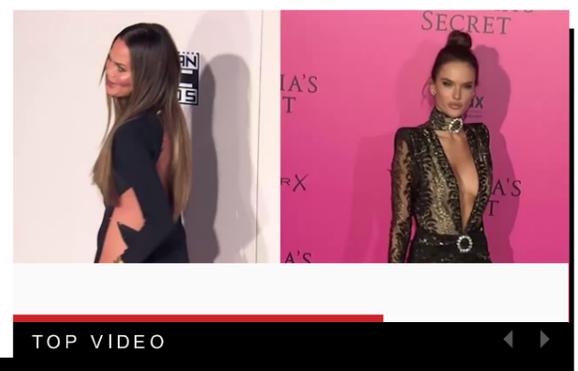


Bollicine: le 20 migliori bottiglie da stappare a Capodanno

di Margo Schachter |



2|23 Brut di Donnafugata Per la produzione di questo Metodo Classico sono impiegate uve di Chardonnay e Pinot Nero, tutte allevate entro l'ambito aziendale. I terreni, geograficamente localizzati nella Sicilia Sud – Occidentale nella tenuta di Contessa Entellina sono ad una altitudine compresa tra i 470 metri e 500 metri sul livello del mare. Ideale vino di apertura per occasioni eleganti e formali, piacevole calice da aperitivo, è adatto ad accompagnare crudi di mare, in particolare crostacei, frittiture vegetariane e di pesce. Perfetto per festeggiare anche a tutto pasto.



Prosecco, Valdobbiadene, Franciacorta, Trentodoc... non sono sinonimi, ma denominazioni legate alla zona di produzione e al disciplinare. È facile fare confusione con tutte queste denominazioni, quindi facciamo chiarezza per leggere tutte le etichette.

METODO CLASSICO O CHARMANT

Spumante è il modo con cui si definiscono in generale i vini frizzanti (incluso lo champagne). La prima grande differenza è nel metodo di produzione, che divide gli spumanti prodotti con metodo classico (o metodo champenoise, o tradizionale) che vengono rifermentati in bottiglia e quelli più economici prodotti con metodo Charmat (o metodo Martinotti) in cui si usa l'autoclave.