

Vino

Brut

Marramiero

Prezzo: 17,50 euro



## Brut Marramiero al top sulla catalana di crostacei

Fabio Turchetti  
turfab62@libero.it

### IL VINO

Come ogni anno, a ridosso del mese di dicembre, ecco in arrivo la migliore guida in commercio relativa alle bollicine del nostro Paese, capace in ogni edizione di recensire pressoché tutto lo scibile spumantistico d'Italia. Sparkle 2014 (420 pagine, 20 euro), edita da Cucina & Vini e curata dal suo direttore, Francesco D'Agostino, verrà infatti presentata sabato prossimo presso il Grand Hotel Excelsior di Roma, con una grande degustazione aperta al pubblico fra le 16,00 e le 21.30 (info e prenotazioni su [www.cucinaevini.it](http://www.cucinaevini.it)). Alla dodicesima edizione, anche

quest'anno i suoi autori hanno voluto conferire un giudizio (da una a cinque sfere) ad ogni etichetta degustata, con il massimo dei voti assegnato a 68 etichette, di cui 27 lombarde (ben 23 della Franciacorta!). Per il resto, 16 i premiati per Conegliano Valdobbiadene e 10 per Trento, oltre a 7 piemontesi, 2 altoatesini, un friulano, un umbro, 2 pugliesi e 2 abruzzesi. I due Brut d'Abruzzo, nella fattispecie, arrivano entrambi dalla stessa azienda, Marramiero: oltre al Rosé, magnifico, ecco questo campione di classe superiore, dal fine perlage e dai toni floreali e fruttati, sia agrumati sia esotici, arricchiti da frutta secca, pera e pesca. In bocca cremoso, carnoso e complesso, sarà al top su una catalana di crostacei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA