

## Brindisi all'italiana: 30 bottiglie da provare per tutte le tasche



10/30 CONTE VISTARINO METODO CLASSICO 1865

Le bottiglie da provare per un brindisi di Natale o di fine anno. Dal Prosecco al Franciacorta, dal Trentodoc alle spumantizzazioni di uve inconsuete, per un cin cin diverso dal solito

Il tappo che salta con un sonoro “pop” forse non è da manuale del bon ton ma è sicuramente un simbolo delle feste: a Natale e a Capodanno le bottiglie si aprono così, a lasciar uscire un fiume di bollicine, per riempire i bicchieri e animare le tavolate con gioiosi brindisi. Quali bollicine scegliere, poi, è questione di gusti, ma non solo. Quelle italiane sono sempre più apprezzate, e nulla hanno da invidiare ai blasonati champagne francesi. E nel panorama italiano grande è la varietà, tale da poter soddisfare tutti i gusti. Franciacorta, Trentodoc, Oltrepò Pavese: sono solo alcune tra le più importanti denominazioni di spumanti italiani, senza dimenticare Prosecco e Alta Langa, Alto Adige e Monti Lessini, solo per citarne qualcuno. Più o meno secchi, tutti possono essere assaporati da soli, per il classico “cin cin”, o essere proposti come apertura del pasto o, ancora, accompagnare il menu delle feste dall'antipasto fino al dessert: attenzione, però, con il panettone è preferibile cambiare bottiglia, e aprire un vino dedicato esclusivamente al dolce.

A guidare la scelta del vino spesso, oltre alle preferenze, sono le tasche: anche nelle solennità infatti il portafoglio ha le sue esigenze. E anche sotto questo punto di vista ci sono alternative di ogni genere: dalle bottiglie più esclusive e costosissime ai vini che sanno coniugare un prezzo accessibile con la qualità. La bontà di un vino infatti non si misura certo in euro!

Una volta scelto lo spumante, non resta che stapparlo e augurare buon Natale!

### Conte Vistarino Metodo Classico 1865

Cuvée di Pinot Nero (95%) e Chardonnay, questo prezioso Metodo Classico millesimato dell'Oltrepò Pavese fermenta per 64 mesi in bottiglia prima della sboccatura. Prezzo indicativo: 28 euro