

Che cos'è la Sciampagna? Qual è la sua storia? Quali sono i tratti enografici che la definiscono ancora oggi? Lo spumante italiano da metodo classico indagato in profondità: tra le radici in cui affonda la sua storia. Le sue influenze nel costume e nella società, nel racconto della sua sensorialità specifica. Le capacità di accompagnare il cibo tradizionale e quello della cucina contemporanea. E ancora, i numerosi enogrammi che consegnano al degustare un messaggio irresistibile: la seduzione, di cui l'arte ha subito il fascino. L'eleganza e l'italianità del nostro metodo classico si intersecano nel perlage sottile ma sempre foriero di allegria per una festa senza fine.



Lo spumante metodo classico una storia tutta italiana

«Quindi tutti vogliono lo Champagne, sia pur nò buono e squisito il gusto, purché faccia gran rumore e grandissima schiuma. All'incontro se manca l'effetto di esplosione, e di schiumare fortemente, si crede di aver mal speso i propri denari, tutto che la squisitezza maggiore potesse essere preferibile al rumore».

Giuseppe Corvaja

Su la utilità delle grandi botti e su la fabbricazione de' vini all'uso della Sciampagna.

Esperti comunicatori del vino. Possiamo così definire con un denominatore comune i 15 autori che da diversi anni collaborano insieme per promuovere esclusivamente la pura cultura del vino: *Sabrina Aureli, Cristina Baglioni, Marzio Berrugi, Lorenzo Boscherini, Mariella Dubbini, Pierdario Fasciano, Gianfrancesco Innocente, Alice Lupi, Monica Mancini, Antonio Mazzitelli, Raffaella Mosca, Paolo Peira, Andrea Posani, Enrico Zamboni e Giampaolo Zuliani.*

Curatore Giampaolo Zuliani
Coordinatrice Alice Lupi

Capitoli principali

- Una storia o più storie
 - Enologia
 - Enografia
 - Sensorialità
- Bottiglie, tappi, etichette e capsule
 - Il vestito e gli accessori
 - Arte spumeggiante
- A tavola con gli spumanti
 - Il vino della festa

ISBN 978-88-6512-909-8



9 788865 129098 >

pp. 248 | € 28,00

Formato 16,7x22 cm

Brossura con alette

In libreria ad aprile 2023

#Asti #AltaLanga #OltrepòPavese
#Franciacorta #Trentodoc #Verdicchio #Etna
#perlage #marriage #cuvée #mineralità #sapidità

