

MF
il quotidiano
dei mercati finanziari

SPECIALE

★ **107** ★
SERIE
ORO

Gentleman

Numero 107 - Natale 2009

Charlize Theron, 34 anni,
attrice e modella,
indossa un abito Dior
by John Galiano.

BOLLICINE
ITALIA-FRANCIA,
LA SFIDA INFINITA.
GUIDA
AGLI SPUMANTI
E AGLI CHAMPAGNE



GENTLEMAN
+ il terzo
numero di **Ladies**

**New
York**
LE STELLE
DELLA CUCINA
FESTEGGIANO
SIRIO MACCIONI

CHARLIZE THERON

Vorrei...
**Un
Natale
d'tutto
d'oro**

GIOIELLI, VIAGGI, SCARPE SEXY, LOFT,
CASHMERE, BORSE, HI-TECH...
LE IDEE PER RENDERE FELICE UNA
DONNA. E FARSI **AMARE DI PIU'**

**SMOKING
CLASSICO**
CONTEMPORANEO
NERO O BLU?

Real Estate pag. 107

MALDIVE
PARADISO
DELLECOLUSSO



Offerta indivisibile Gentleman + Ladies. Da abbattere obbligatoriamente ed esclusivamente nei giorni indicati:
a Mercati Finanziari di venerdì 4 dicembre a euro 3,50 (2,30 + 1,20); e ItaliaOggi di martedì 8 dicembre a
euro 3,50 (2,30 + 1,20). Da mercoledì 9 dicembre, solo Gentleman + Ladies a euro 3,50.

PROMOSI E GUSTATI

Dieci in Bollicine



Per il cenone di Natale o per quello di Capodanno, la top ten delle bottiglie made in Italy. Dall'aperitivo, che sia di pesce, salumi o formaggi, ai primi di mare, al cotechino e zampone. Ma anche vini a tutto pasto. E poi, pronti per il dessert, con pandoro, panettone e Moscato



DI MARCO GATTI
FOTO DI ROBERTO SORRENTINO





6

**1. Trento Methius
Brut Riserva 2003**

E grazie alla sua classe, che questo brut è riuscito nella difficile impresa di mettere d'accordo tutti i degustatori più famosi, che nelle scorse settimane gli hanno attribuito un'autentica pioggia di premi e riconoscimenti. Da uve chardonnay (60%) e pinot nero (40%), in degustazione ha colore giallo paglierino carico, con note che vanno all'oro, spuma ricca, perlage di notevole finezza e persistenza. Dal profumo intenso di frutta matura e spezie, al palato è vellutato, di splendida armonia, con gusto caldo ed equilibrato. A tutto pasto. Prezzo: 34 euro. Fratelli Dorigati, telefono 0461.605313.

**2. Franciacorta Brut Extreme
Palazzo Lana 2004**

Porta il nome della dimora dove Guido Berlucchi e Franco Ziliani, con l'amico Giorgio Lanciani, pensarono nel 1954 il primo Franciacorta, l'imitazione improporzionale che avrebbe cambiato il destino della zona, questo brut di notevole personalità. Di colore giallo paglierino con sfumature ramate, ha spuma copiosa, corona persistente e perlage fine, naso elegante con profumi di ribes e fragola selvatica, e delicate note di crosta di pane. Di bella struttura, in bocca è fresco e sapido e si sposa a pesci e carni bianche. Prezzo: 34 euro. Guido Berlucchi & C., telefono 030.984381.



7



8



9

**3. Franciacorta Extra Brut
Riserva Vittorio Marzetti 2002**

Tira i gioielli di Bellavista, maison che oggi vanta oltre 190 ettari di vigneti, grande è questa Riserva, che porta il nome del patron. Ha colore giallo dorato, con riflessi verde mare. La spuma è abbondante, mentre il perlage è di grande finezza e persistenza. Al naso è profondo ed elegante e ha profumi di fiori e frutta bianca, note agrumate, intriganti e sentori minerali, di miele e nocciola. Di bella struttura, ha un sorso fresco ed equilibrato, ideale per piatti come cotechino e zampone. Prezzo: 100 euro. Bellavista, telefono 030.7762000.

**4. Franciacorta Brut Collezione
Esclusiva Giovanni Cavalleri 2001**

Finezza e complessità sono le caratteristiche principali che colpiscono di questo splendido Franciacorta, realizzato con uve al 100% chardonnay e proposto dopo oltre sei anni passati sui lieviti. Dal colore che ricorda l'oro, brillante, e dalla spuma candida e ricca. Ha bollicine finissime e continue, un naso vivo e profondo, con profumi di crosta di pane, nocciola, frutta tropicale. Al palato, invece, è secco e ampio, oltre che caldo ed equilibrato, di lunghissima persistenza. Con piatti di pesce. Prezzo: 55 euro. Cavalleri, telefono 030.7760217.

**5. Trento Brut Riserva
del Fondatore Giulio Ferrari 2000**

Uno chardonnay in purezza, che nella versione 2000 si segnala per armonia e finezza. Mentre alla vista si presenta di colore paglierino intenso e luminoso, con riflessi dorati, con bollicine fini e continue, all'olfatto ha un bouquet complesso e intenso, con profumi di frutta bianca, note di vaniglia e cioccolato bianco, e sentori mielati. Al palato è vellutato, elegante, con acidità ben equilibrata, giusta sapidità, retrogusto corrispondente al naso. Da abbinare a crostacei e carni bianche. Prezzo: 80 euro. Ferrari, telefono 0461.972311.

**6. Fergnettina
Franciacorta Extra Brut 2002**

Giallo paglierino brillante, con suggestive venature verde acqua, di buona consistenza, ha spuma ricca ed evanescente, bollicine di bella eleganza, persistenti. Al naso è complesso, con bouquet intenso e fine, in cui spiccano note floreali e sentori fruttati di pesca, profumi di lieviti, crosta di pane, nocciola e vaniglia. In bocca ha sapore ampio e persistente, grintosa acidità ben equilibrata, struttura, finale elegante. Da abbinare a tortellini in brodo, salumi, pollame, formaggi di media stagionatura. Prezzo: 22 euro. Fergnettina, telefono 030.7451212.

**7. Il Mosnel
Franciacorta Satèn 2005**

«Trasformare le uve in emozioni» è il motto che accompagna nel lavoro Giulio e Lucia Barzani. Obiettivo raggiunto con questo Satèn. Giallo paglierino con riflessi verdi smeraldo e brillante, ha spuma candida e ricca, perlage minuto, fitto e continuo, naso ampio e accattivante, con profumo di frutta matura e delicate note di fiori gialli e vaniglia. Setoso, sapido, dal sorso profondo e di stoffa aristocratica, al palato è fresco ed equilibrato, armonico, con finale lungo e convincente. Ideale con crudità di mare e carni bianche. Prezzo: 24 euro. Il Mosnel, telefono 030.653117.

**8. Franciacorta Brut Cuvée
Annamaria Clementi 2002**

È il fiore all'occhiello della cantina guidata da Maurizio Zanella questa cuvée Annamaria Clementi, autentico simbolo dell'eccezionalità delle produzioni della Franciacorta. Nel bicchiere affascina con il suo colore giallo oro, la sua spuma ricca, il perlage finissimo e persistente, la straordinaria complessità del suo bouquet, che si offre con profumi di ananas e frutto della passione, note di nocciola, tostato e vaniglia, sentori speziati. Caldo e pieno, in bocca ha armonia ed equilibrio sorprendenti e lunghezza suggestiva. A tutto pasto. Prezzo: 75 euro. Ca' del Bosco, telefono 030.7766111.



10

**9. Gatti
Franciacorta Satèn 2005**

Una cantina di grande affidabilità, il cui prodotto bandiera è il Satèn. Ottenuto da uve chardonnay al 100%, con fermentazione del 50% del mosto in fusti di rovere e del restante 50% in acciaio, e con permanenza minima sui lieviti di 36 mesi. Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino, con spuma abbondante e perlage di buona finezza e persistenza. Al naso è molto elegante, con note floreali e sentori fruttati. La trama gustativa è setosa, vellutata, con giusta freschezza, sorso armonico e buona persistenza. Si abbina a primi piatti di pesce. Prezzo: 22 euro. Enrico Gatti, telefono 030.7267999.

**10. Trento Altemasi
Craal Brut Riserva 2002**

Nata nel 1950, Cavit è la grande cooperativa riuscita nell'intento di coniugare numeri e qualità. Di questa filosofia è documentazione significativa questo brut, che una volta nel bicchiere si segnala per il suo colore giallo oro, piacevolmente vinoso da riflessi verde smeraldo. Caratterizzato da spuma candida e cremosa, ha perlage elegante e persistente, naso molto fine, complesso, con profumi di miele e nocciola, sentori di vaniglia, note di miele. Caldo e morbido, ha sorso pieno e gustoso. Da aperitivo e con antipasti a base di salumi. Prezzo: 32 euro. Cavit, telefono 0461.381711.