

IN VINO VERITAS

Uno spumante che ci riconcilia con la dolce vita

di **CARLO CAMBI**



■ S'approssima, dicono, il termine del confinamento. C'è di che rallegrarsene e il vino soccorre per darci un senso di levità, di ritrovata gioia di vivere. Bisognerà però consolarsi anche delle ferite inferte alla nostra lingua solidarizzando con il professor **Francesco Sabatini** e l'Accademia della crusca addolorata per lo strame che s'è fatto dell'italiano in tempi virali. E davvero non se ne può più - in tutti i sensi - della movida.

Non si capisce perché non continuare con la «dolce vita» che è roba nostra! Se volete dunque dare un senso di gioia e di perfetta identità italiana a questo tempo nuovo avete l'opportu-

nità di invitare a casa un campione del mondo. Stupiti? Basta che vi concediate un calice di Cuvée Brut Lantieri! È la bottiglia che alcuni mesi fa ha trionfato al The champagne & sparkling wine world championship 2019, ideato da **Tom Stevenson** che è il guru dei vini che spumano. Il titolo che la cantina franciacortina ha ornato di altri due riconoscimenti per altre due sue bottiglie - l'Arcadia Millesimato e l'Extra Brut - è il riconoscimento che lo stile italiano negli spumanti a rifermentazione in bottiglia è ormai un must mondiale. Ed è la conferma che la Franciacorta - terra benedetta che si specchia nel Sebino e si irrobustisce con le arie camune - è ormai un conclamato terroir. In quella terra **Fabio Lantieri de Paratico** ha le radici: sue da oltre mille anni, delle sue vigne da oltre mezzo secolo. I **Lantieri** a Capriolo e fanno vigna dal

500 ai giorni nostri. Accanto a Fabio ci sono la moglie Patrizia e la figlia Gaia a dare lustro ai venti ettari di vigna sulle zolle più vocate della Franciacorta. Lo testimonia la Cuvée Brut che nasce da Chardonnay prevalente con Pinot bianco e Pinot nero. Ed è il Pinot Bianco a conferire particolare freschezza mentre il Pinot nero conforta il bouquet. Al colore è solare, la fontana è incessante di atomi d'oro, al naso c'è grissino, fiore d'acacia, accennata nespola, sostegno di erba aromatica. Al palato il vino è di armoniosa eleganza, con sostenuta freschezza e finale sostenuto con ritorno sui toni agrumati. Impeccabile con pesce, con crudi di crostacei, ma anche con risi, carni bianche, vegetali e piatti orientali speziati. Per me affascinante con il salame di Montisola, germogli di luppolo e stracchino di capra!

... RIPRODUZIONE RISERVATA

CUVÉE BRUT LANTIERI

Tipo Franciacorta Docg
Cantina Lantieri
Indirizzo via Videtti,
Capriolo (Bs)
Sito lantierideparatico.it
Telefono 030 736151
Prezzo a partire da 20 euro

