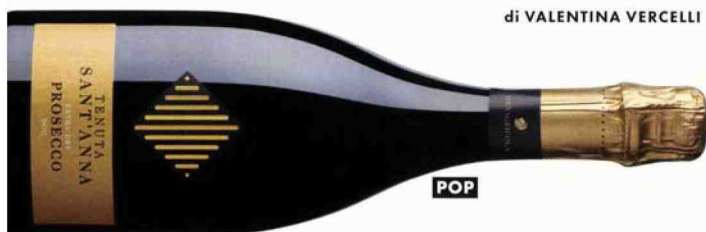


Nel bicchiere

# BOLLICINE IN FERMENTO

Spumeggiante, facile, amato nel mondo.  
Ecco dieci bottiglie di Prosecco scelte per voi

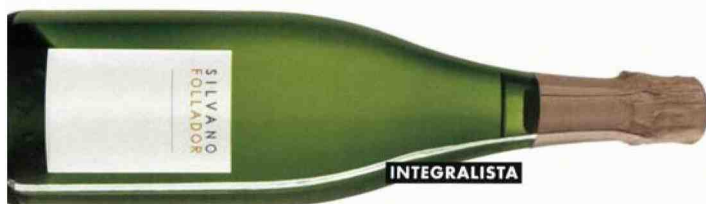
di VALENTINA VERCELLI



POP



CONQUISTATORE



INTEGRALISTA



VERSATILE



CONTADINO



Piacevole e immediato, con profumi di pera e fiori di acacia, il **Prosecco Extra Dry** è un cavallo di battaglia di **Tenuta Sant'Anna**, azienda nata negli anni Sessanta, nella zona di Lison Pramaggiore. **L'abbinamento:** pollo con salse cremose. **10,50 euro.** [tenutasantanna.it](http://tenutasantanna.it)

Cinque secoli di storia e 21 generazioni hanno permesso alla famiglia **Bisol** di selezionare le vigne migliori della denominazione. Il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Relio Rive di Guia Brut 2017** sfoggia un tale equilibrio tra morbidezza e acidità, che è apprezzato anche da chi non ama questo tipo di vino. **L'abbinamento:** sogliola e pesci delicati al burro. **21 euro.** [bisol.it](http://bisol.it)

Cura artigianale senza compromessi in questa piccola realtà familiare nel cuore della denominazione. Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nature 2017** di **Silvano Follador** è tra i pochissimi senza residuo zuccherino; tradotto: grande bevibilità e versatilità in tavola.

**L'abbinamento:** spaghetti alle vongole e altre paste di mare. **18 euro.** [silvanofollador.it](http://silvanofollador.it)

Con i suoi profumi di ananas e melone e il sapore morbido, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Colbertaldo Brut 2018** di **Maschio dei Cavalieri** si abbina bene dall'aperitivo al pasto, in particolar modo con le ricette speziate e agrodolci della cucina etnica. **L'abbinamento:** maiale in agrodolce. **17,50 euro.** [cantinemaschio.it](http://cantinemaschio.it)

Il **Glera Col Fondo 2017** di **Mongarda** è il Prosecco come si faceva una volta, quando il vino veniva imbottigliato ancora dolce con i suoi lieviti, per finire la fermentazione in bottiglia.

Secco e torbido, beverino e rinfrescante, è una tipologia oggi di moda. **L'abbinamento:** pane e salame. **12 euro.** [mongarda.it](http://mongarda.it) →

FOTO: LETTERI

Nel bicchiere



Dalla migliore collina per la coltivazione dell'uva glera, arriva il **Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry 2017 di Canevel**, un vino che unisce dolcezza e acidità, perfetto da abbinare ai dolci e «da osare» con i cibi piccanti. **L'abbinamento:** pasticcini alla crema. **19 euro.** [canevel.it](http://canevel.it)

Ha una piccola aggiunta di altre uve tradizionali della zona (la bianchetta e la perera) l'elegante **Valdobbiadene Prosecco Superiore Particella 68 Extra Dry 2017 di Sorelle Bronca**, azienda familiare al femminile, tra le più rinomate della zona. **L'abbinamento:** finger food. **16 euro.** [sorellebronca.com](http://sorellebronca.com)

Etichetta nuova, ma contenuto all'insegna della tradizione per il **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut di Santa Margherita**, rotondo e classicissimo, con i profumi di mela Renetta e pesca bianca, tipici dell'uva glera. **L'abbinamento:** fritto di pesce e verdure in pastella. **14 euro.** [santamargherita.com](http://santamargherita.com)

Agricoltura biologica e grandi vigne fanno dell'**Asolo Prosecco Superiore Extra Brut 2017 di Bele Casel** uno dei vini da non perdere dell'«altra» denominazione del Prosecco. I profumi agrumati e di menta e il gusto molto sapido ne fanno un compagno ideale della tavola. **L'abbinamento:** lasagne con verdure. **12 euro.** [belecasel.it](http://belecasel.it)

Le uve per la produzione del **Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Santo Stefano Brut Nature 2017**, nuova etichetta dell'azienda **Val D'Oca**, arrivano da una delle migliori sottozone della denominazione. I pochi zuccheri residui (solo 2 grammi per litro) lo rendono adatto dall'aperitivo alle cene di pesce. **L'abbinamento:** pesci bianchi al sale. **9 euro.** [valdoca.com](http://valdoca.com)

«Un balsamo puro e sano, che non potrebbe essere cambiato con l'Ambrosia degli Dei»

da *Il roccolo*, poemetto settecentesco dello scrittore veneto Aureliano Acanti

L'ABC DEL PROSECCO

**Come nasce**

Viene prodotto con il Metodo Charmat: la spuma si sviluppa in grandi recipienti (autoclavi), al contrario del Metodo Classico (quello dello Champagne), in cui le bollicine si creano, lentamente, in bottiglia.

**La piramide della qualità**

La base è costituita dal Prosecco Doc (410 milioni di bottiglie); seguono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (83 milioni) e l'Asolo Prosecco Superiore Docg (7,7 milioni). Un gradino in più per il Conegliano

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg con menzione «Rive» (le vigne più vocate, da cui si ricavano 1,9 milioni di bottiglie); il vertice della piramide è per il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg, una collina di 107 ettari per 1,4 milioni di bottiglie.

**Gli abbinamenti**

A seconda della dolcezza, si serve dall'aperitivo (brut e extra dry) al dessert (dry). Alcune versioni sono indicate con il pesce (brut nature, extra brut e brut), altre si abbinano con la cucina etnica, agrodolce e piccante (extra dry e dry).