

PROSECCO D.O.C. brut Treviso Cester Camillo

Ha spuma compatta e cremosa, colore giallo paglierino luminoso, con brillanti riflessi verdolini; il perlage è minuto e sottile, gioioso e persistente.

Al primo olfatto è subito schietto, di gradevole intensità, su toni fruttati e floreali. Dapprima una netta percezione di polpa di mela golden e buccia di mela verde; infine una composta ed elegante mineralità di roccia bagnata.

L'attacco in bocca è spontaneamente fresco, sapido e fruttato; di grande franchezza. Poi il vino si apre ad una equilibrata complessità di gradevoli percezioni gusto-olfattive che proseguono con una carezzevole morbidezza; il finale è succulento e persistentemente fruttato: è vino che si concede alla "beva" e richiama nuovo sorso.

E' certamente l'aperitivo di eccellenza, specie se accompagnato da crudità crostacei o molluschi ; ottimo su tartare di salmone selvaggio con zeste d'arancio, carpaccio di branzino; formaggi freschi e cremosi con purè di mela, ma ottimo spumante per accompagnare ogni momento quotidiano di relax o di piacevoli relazioni.



Eddy Furlan

Sommelier

Nato nel 1951, è tra i più accreditati esperti di vino d'Italia. Dopo aver frequentato la prima scuola di enologia in Italia - l'Istituto Cerletti - vince il titolo di miglior sommelier d'Italia nel 1980. Nel 1989 gli viene riconosciuta la medaglia di bronzo al Campionato mondiale di sommeliers Professionisti a Parigi. E' stato segretario generale dell'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) dal '96 al '99. E' stato Presidente e Vice presidente dell'associazione AIS dove risulta essere anche Docente commissario d'esame e degustatore ufficiale.