

Parma in bottiglia

Costa, ora è la volta dello Champagne

Le Tenute Costa non scherzano: dopo Piemonte e Toscana è venuta la volta dell'Alto Adige. Ora lo sbarco nella Champagne con la maison Philippe Costa, così chiamata in onore del figlio di Luca Costa. Le uve dello chardonnay provengono da sei ettari di vigneti della Cote des Blancs, nel villaggio di Grauves, mentre le uve pinot noir arrivano tutte dalle vigne Grand Cru di Ay. Partiamo dallo Champagne Brut Réserve, un premier Cru con chardonnay al 60% e 40% di pinot noir. Colore giallo paglierino carico, perlage fine e persistente, all'olfatto florealità e macedonia di frutta con chiusura di spezie dolci e note talcate (C). E' poi la volta dell'opulento Brut Blanc de Blancs, Premier Cru, (chardonnay in purezza) dal colore giallo paglierino intenso, il perlage è cremoso e persistente. Al naso i sentori tipici del vitigno (dal miele di acacia alla zagara, all'arancia) in bocca è vellutato, cremoso e piacione (D). Chiudiamo con quello che ci sembra il più convincente: il Brut Rosé P. C. Un rosé de saignée (prodotto con il salsasso, senza aggiunte di vino rosso) di pinot noir austero, senza indulgenze al frutto rosso e al caramellino di lampone, ma con tanta spalla acida e bocca calda. Una bolla perfetta per un taglio di carne grasso o in tutti i modi succulento (D).

