



Ne

## Champagne italiano

**S**tavolta non è il solito paragone con una bollicina nostrana, si tratta proprio di uno Champagne italiano. Nato da un'idea un po' folle (come ricorda anche sulla coiffe) di Andrea e Luca Costa: partiti come Marque d'acheteur, vogliono diventare Négociant-manipulant a breve. E poi chissà... La gamma si articola su tre Sans année (Brut, Rosé, Blanc de blancs) e un millesimato, forse il più riuscito insieme al Blanc de blancs. Che ha passato cinque anni sui lieviti prima del dosaggio a 6 g/l. È una vera sorpresa per delicatezza e trama, con bocca di buon volume. Si beve con gran piacere, forse troppo...

**Philippe Costa** [www.tenutecosta.it](http://www.tenutecosta.it)

I

ses de

sules,

te di 3

Cédric

duce

1,3 et

menta

perso

nome

parce

moso

molto

gero

plice

lezza

te. U