

GazzaGolosa



SORSEGGIANDO



di Luca Gardini

Il Pas Dosé dei Moratti tesoro dell'Oltrepò

Dal Castello di Cicognola, parte una sfida "virtuale" molto interessante.

Gabriele Moratti, figlio di Gianmarco e Letizia, ha preso le redini della storica cantina che domina una spettacolare collina dell'Oltrepò e punta alla qualità assoluta del metodo classico. La tradizione delle bollicine dell'Oltrepò ha radici profonde, ma altre realtà (leggi Franciacorta e Trentodoc) si sono imposte sulla strada della qualità. Ora le etichette dei Moratti vanno a caccia di riscatto per giocare nella Champions League delle

bollicine. Gabriele Moratti e Gian Matteo Baldi, proseguendo sul sentiero indicato da Riccardo Cottarella, hanno presentato vini convincenti che sono promessa di gran futuro. In particolare ci è piaciuto il Moratti Cuvée More Pas Dosé: un metodo classico frutto delle migliori uve di Pinot Nero e Pinot Meunier. Di color giallo paglierino luminoso, il non dosato di casa Moratti profuma di fiori bianchi e mela verde. Al gusto rivela bollicine croccanti e tese, una nota agrumata e una spettacolare sensazione di freschezza.



Provatelo col pesce crudo

► MORATTI CUVÉE MORE, PAS DOSÉ, CANTINA MORATTI, CASTELLO DI CICOGNOLA (PAVIA)
► UVE: PINOT NERO E PINOT MEUNIER
► **PREZZO: 20 EURO**

► IL VOTO
91/100

► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO
BUONO

► SI ABBINA CON
TARTARE GAMBERI E SALMONE

► DEGUSTARE ASCOLTANDO
JOVANOTTI
«UN RAGGIO DI SOLE»