

[HOME \(HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/\)](https://www.mangiaebevi.it/)[Bevi \(https://www.mangiaebevi.it/bevi/\)](https://www.mangiaebevi.it/bevi/)

## 10 bollicine per brindare al nuovo anno

CAMILLA ROCCA ([HTTPS://WWW.MANGIAEBEVI.IT/AUTHOR/CAMILLA-ROCCA/](https://www.mangiaebevi.it/author/camilla-rocca/))

2 GIORNI FA

TEMPO DI LETTURA STIMATO 4 MINUTI

**f** Condividi ([http://www.facebook.com/sharer.php?](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&t=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno)[u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&t=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno)[anno%2F&t=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno\)](http://www.facebook.com/sharer.php?u=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&t=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno)**t** Tweet ([http://twitter.com/share?](http://twitter.com/share?text=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&via=)[text=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&via=\)](http://twitter.com/share?text=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&via=)**in** ([http://www.linkedin.com/shareArticle?](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&title=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&source=https://www)[mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&title=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&source=https://www](http://www.linkedin.com/shareArticle?mini=true&url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&title=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno&source=https://www)

**G+** (<https://plus.google.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F>)

**P** (<http://pinterest.com/pin/create/bookmarklet?url=https%3A%2F%2Fwww.mangiaebevi.it%2F10-bollicine-per-brindare-al-nuovo-anno%2F&media=https://www.mangiaebevi.it/wp-content/uploads/2020/12/l-migliori-champagne-per-brindare-al-2021-1-1217x620-1.jpg&description=10+bollicine+per+brindare+al+nuovo+anno>)

## **Bollicine, spumanti, bolle pregiate: ecco i 10 vini che ci sono piaciuti per festeggiare l'arrivo del 2021**

Le bollicine sono il modo migliore per festeggiare l'inizio di un nuovo anno. E non pensate solo allo "sciabolare", l'eleganza delle bollicine (<https://www.mangiaebevi.it/bollicine-campagne-le-migliori-10-etichette-per-brindare-allanno-nuovo/>) in un calice di vino ricorda la sinuosità di un abito lungo su una bella donna. Ormai la moda della spumantizzazione ha conquistato tutta Italia, partendo forse dal successo estero del Prosecco e tanti vini, che non nascevano come frizzanti lo sono diventati recentemente, spesso anche con ottimi risultati, come nel caso dell'Etna DOC. Ecco il nostro tour alla scoperta dei 10 vini per brindare al 2021.

### **TrentoDoc 1673 Riserva 2009 Extra Bru**

I terreni ricchi di porfido e l'altitudine dei vigneti delle zone collinari della Val di Cembra, dove nascono le uve che danno origine agli spumanti Cesarini Sforza, sono i due ingredienti fondamentali che conferiscono ai Metodo Classico di questa storica realtà trentina, nata nel 1974 e punto di riferimento della produzione spumantistica italiana, originalità ed eleganza. Questo vino è **un blanc de blancs ottenuto da sole uve Chardonnay** raccolte manualmente nella prima decade di settembre. Dopo una pressatura soffice e la successiva fermentazione in acciaio inox, il vino affina almeno sei mesi prima di passare in bottiglia per la seconda fermentazione. Qui riposa per 70 mesi sui lieviti prima della sboccatura.





## Lambrusco Rosé di Modena Spumante Doc Metodo Classico 2011 Cantina della Volta

La finezza di un perlage che solo la lunga e lenta sosta in bottiglia riesce a rendere interminabile, il naturale talento spumantistico del Lambrusco di Sorbara, il fascino di un colore, il rosé, dalle sfumature tanto intriganti quanto uniche nel mondo del vino. La naturale colorazione a metà strada tra il rosa salmone e il corallo delle uve Lambrusco di Sorbara donano a questo Metodo Classico Rosé un'impronta originale, che poi lascia spazio a un timbro aromatico sempre sottile e fine.

