

Coppia chic in Franciacorta: Le Marchesine & Ostriche

La Franciacorta è un territorio tutto da scoprire e godere per le sue bellezze che vanno dai borghi alle ville, dalle cascate ai castelli e poi tanti vigneti. La sua notorietà la si deve principalmente alle bollicine che hanno fatto il giro del mondo conquistando mercati importanti per le loro caratteristiche organolettiche. Ma è in questi ultimi anni che il Franciacorta inizia ad affermarsi con autorità sul mercato nazionale ed estero per merito di alcune aziende che hanno saputo cogliere tutte le sfumature e potenzialità delle uve ancora inesprese. Una di queste è certamente Le Marchesine, di Passirano (Bs), che quest'anno ha ricevuto l'ennesimo riconoscimento dei Tre Bicchieri® dalla guida Vini d'Italia 2016 per il Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008.



Ma oltre a produrre importanti bollicine, Loris Biatta, patron de Le Marchesine, è un anfitrione che ama ricevere. Quest'anno

l'appuntamento con i prestigiosi Franciacorta nella maison Le Marchesine, Loris Biatta l'ha dedicata alla degustazione di "ostriche&bollicine Franciacorta".



Come si sa, le ostriche sono presenti in tutto il mondo e questo fa sì che le varietà e le sfumature sensoriali siano davvero molteplici e sorprendenti. Per la maggior parte sono d'allevamento, che cresce con più vigore in ambienti meno salini di acqua calma, quei "campi" sotto costa lontani dal moto ondoso. L'abbinamento ostriche & bollicine Franciacorta è affascinante per la preziosità di entrambi i prodotti perché le ostriche crude e le bollicine sono una coppia che dona emozioni al palato grazie al loro gusto sapido e particolare, deciso ma delicato. La loro fama di cibo prezioso va di pari passo col perfetto abbinamento del vino.



Vi segnaliamo due Franciacorta Le Marchesine che si sono “aggiudicati” gli ideali abbinamenti con altrettante tipicità di ostriche: **Franciacorta Dosage Zero Secolo Novo Riserva 2008** con le ostriche della SARDEGNA di S. TEODORO e **Secolo Novo Giovanni Biatta Millesimato 2007** con le ostriche della Normandia UTAH BEACH: *Le ostriche degustate vengono importate e distribuite in Italia da: Oyster Oasis – Via Piave 28 – 20013 Magenta (Mi)*