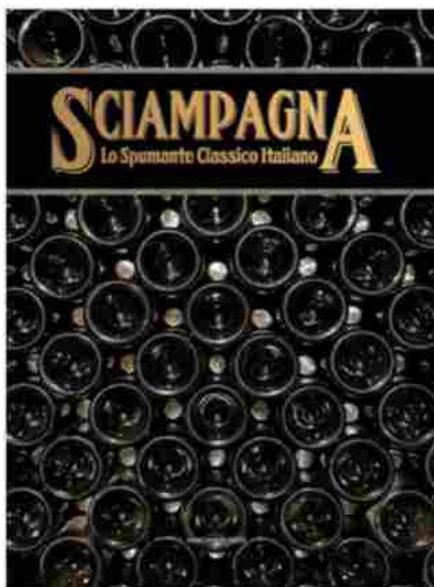


In Libreria [Autori ASA](#)

Sciampagna. Lo Spumante Classico Italiano

24 Marzo 2023



ISBN: 978-88-6512-909-8

In libreria dal 28 aprile. Il testo verrà presentato in anteprima al Vintaly il 2 aprile

C'era una volta, e c'è ancora, la Sciampagna, quella parte dell'Italia enologica che da oltre un secolo si dedica alla produzione di vini rifermentati in bottiglia.

Prendendo le mosse dalla sua storia e dai luoghi enografici originari, gli autori del libro Sciampagna. Lo spumante classico italiano hanno intrapreso un viaggio effervescente dedicato al metodo classico italiano.

Le tappe del percorso conducono poi i lettori alla scoperta dei tratti enologici caratteristici dei processi di spumantizzazione sino ad arrivare all'indagine degli aspetti sensoriali naturalmente presenti in questo vino speciale. Il viaggio prosegue verso la ricerca dei principi tecnici dell'abbinamento cibo-vino fino ad approdare ad esempi pratici con preparazione di alta cucina.

Il mondo degli enogrammi delle bottiglie del vino effervescente (tappi, etichette...) sono tratti eloquenti del panorama contemporaneo dell'enologia italiana, elementi di comunicazione privilegiata che ci aiutano a definire di primo impatto alcune caratteristiche delle etichette.

Autori: Sabrina Aureli, Cristina Baglioni, Marzio Berrugi, Lorenzo Boscherini, Mariella Dubbini, Pierdario Fasciano, Gianfrancesco Innocente, Alice Lupi, Monica Mancini, Antonio Mazzitelli, Raffaella Mosca, Paolo Peira, Andrea Posani, Enrico Zamboni e Giampaolo Zuliani.

curatore: Giampaolo Zuliani –
coordinatrice: Alice Lupi

Collana: Il crogiolo

Formato: 17×22

Pagine: 248

Prezzo: € 28,00

IN EVIDENZA



Villamagna DOC: il Montepulciano d'Abruzzo si eleva grazie al territorio

24 Marzo 2023



Il volo del Pappagallo...

24 Marzo 2023



Biscotti pasquali

22 Marzo 2023



132° Edizione "Lombardia Carne" dal 25 al 27 marzo Centro Fiera...

21 Marzo 2023





Il viaggio diviene infine circolare e in un gioco di rimandi e di riflessioni si ritorna ad indagare nella storia che si veste dei colori della pittura settecentesca di Jean-François De Troy e Nicholas

Lancret fino a giungere alla musica di Giuseppe Verdi che con le sue note rimanda subito alla Bella Époque.

Il tempo che scorre è incapace di far sfiorire l'appeal che le bollicine esercitano sui degustatori. In questo gioco continuo di seduzione emerge chiaramente il nesso indissolubile tra effervescenza e festa.

Il lavoro è stato curato da Giampaolo Zuliani che ha disegnato il percorso di indagine attraverso una mappa non precostituita, ma che è naturalmente lievitata durante i primi abbozzi di scrittura. Il quadro complessivo che emerge si compone di piccoli frammenti come un mosaico ricco di tessere diverse ma che riflettono le medesime luci a cui tendono: raccontare un nuovo vino, unico e distintivo.

Lo spumante classico italiano, figlio sì del nobile Champagne, ma che è riuscito a definirsi nel tempo con un proprio carattere ed una propria identità visibile in particolare nei luoghi più vocati della spumantistica italiana.

Per informazioni:

t. 041 27 43 914

marcianumpress@edizionistudium.it - www.marcianumpress.it

Fonte Ufficio Stampa



ARTICOLI CORRELATI

I salumi bresciani. La storia, la tecnica il gusto

Due articoli di Fabio Verona dedicati al caffè

Food, Beverage e Hospitality



Newsletter

Contatti

Convenzioni per gli Associati

Archivio

007035

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.