

MF  
il quotidiano  
dei mercati finanziari

# Gentleman

*Serie oro*

Numero 95 - Natale 2008



paglierino intenso, brillante, perlage fine e continuo, spuma ricca. Al naso è fine e intenso, con profumi che ricordano il burro e la frutta esotica, le nocciole e la vaniglia, mentre al palato ha gusto deciso, con giusta sapidità, notevole struttura, ma al tempo stesso eleganza, per un sorso di grande classe, e di lunghissima persistenza.

**FRANCIACORTA BRUT MILLESIMATO 1994  
VALENTINO MAJOLINI DI MAJOLINI DI OME (BS)**

Da uve chardonnay (90%) e pinot nero (10%), arriva sul mercato dopo un affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti per un periodo di 120 mesi. È la riserva speciale che rappresenta il fiore all'occhiello dell'azienda. Nel bicchiere ha profumo evoluto, complesso, con prevalenza di profumi terziari e note di lievito e crosta di pane, gusto fresco, pieno, elegante, grande persistenza. Ottimo a tutto pasto.

**PROSECCO N. 5 DI ANERI  
DI LEGNAGO (VERONA)**

Di colore giallo paglierino tenue, ha spuma morbida, perlage elegante. Al naso si propone con un elegante bouquet floreale con profumi che ricordano l'acacia e i fiori campestri. Il gusto è armonico e asciutto, giustamente sapido. La modesta pressione, la giusta alcolicità lo rendono adatto come aperitivo oppure a tutto pasto specialmente con portate non impegnative, piatti leggeri o a base di pesce.