

Cotture brevi **di Marisa Fumagalli**

Il suono dello spumante

Attenzione al ronzio (zzzz), quando salta il tappo (bolle di anidride carbonica disciolta) e lo spumante va nel calice. Ecco la guida di Tommaso Caporale all'analisi acustica del *perlage*, con una selezione di spumanti

italiani. La ricerca esamina le frequenze dei suoni (distribuzione, ampiezza, andamento nel tempo) per trovare le caratteristiche dei vini (*Bollizine*, prefazione di Riccardo Cotarella, [Cinquesensi](#), pp. 224, € 20).