

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 176 - Luglio 2020 - Tiratura: 28.600 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LUGLIO 2020

LA FRANCIACORTA



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Noir
Vintage Collection Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 78,00

Azienda: [Ca' del Bosco Società Agricola](#)

Proprietà: Gruppo Santa Margherita e famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da sole uve Pinot Nero e l'levage in botte di legno ha una durata di soli 5 mesi per preservare al massimo la sua fragranza varietale. Ma per raggiungere la sua massima espressione qualitativa, gli servono 100 mesi di ulteriore affinamento sui lieviti. Questo "blanc de noir" raccoglie non solo tutta l'esperienza produttiva ed innovativa della Maison di Erbusco (celebre per il suo Franciacorta simbolo, Annamaria Clementi), ma riesce anche a convogliarla nel bicchiere, con risultati qualitativi di altissimo livello. La versione 2010 ha naso sfaccettato e freschissimo, ad introdurre una bocca profonda, continua e assai bilanciata. Il finale è sapido, profondo e reattivo.

BELLAVISTA

Docg Franciacorta Alma Non Dosato Grand Cuvée

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Mattia Vezzola

Il Dosaggio Zero "Alma non Dosato" di Bellavista è un piccolo gioiello della celeberrima casa spumantistica di Franciacorta, ottenuta da diversi assemblaggi (una selezione di 80 vini base a cui vengono aggiunte 9 annate di vini di riserva) ottenuti prevalentemente da vini a base Chardonnay con una piccola quota di quelli ottenuti da Pinot Nero. Affinato per almeno 30 mesi sui lieviti, è un Metodo Classico di grande espressività in accordo con la nitida purezza che caratterizza i Pas Dosé. Al naso, prevalgono i profumi fragranti di pane appena sfornato, lievito, susine, fiori bianchi e agrumi. In bocca, il vino possiede sorso fresco e sapido, dinamico e verticale.

CASTEL FAGLIA

Docg Franciacorta Brut Satèn Cuvée Monogram

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Azienda Agricola Castel Faglia](#)

Proprietà: famiglia Cavicchioli, Rita

Barboglio

Enologo: Sandro Cavicchioli

Sandro Cavicchioli, rappresentante di una delle dinastie più importanti del panorama enoico modenese, elabora Metodo Classico sia alla Bellei di Bomporto sia a Castel Faglia in Franciacorta. Qui gli ettari a vigneto sono 22 per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. Il mosaico spumantistico della famiglia Cavicchioli fa parte della galleria del Gruppo Italiano Vini. Il Brut Satèn Cuvée Monogram affina per almeno 36 mesi sui lieviti e possiede profumi intensi che incrociano fiori, frutti maturi e agrumi. Al palato, il vino possiede sorso cremoso e tendenzialmente morbido, non rinunciando alla fragranza, grazie ad una spalla acida incisiva che ne rende il finale largo e profondo.

BONFADINI

Docg Franciacorta Brut Rosé Opera

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Bonfadini](#)

Proprietà: Francesca e Andrea Bonfadini

Enologo: Gianni Gasperi

L'azienda di proprietà di Graziano Bonfadini comincia la sua avventura enoica nel 2010 ed attualmente produce in media 50.000 bottiglie di Franciacorta dai 10 ettari coltivati a vigneto. Il Brut Rosé Opera, ottenuto da un blend di Pinot Nero e Chardonnay (quest'ultimo invecchiato in legno piccolo), affina sui lieviti per 24 mesi. Alla vista appare di un bel rosa tenue e luminoso, percorso da perlage sottile. Al naso i profumi prevalenti sono quelli di rosa, melagrana, pompelmo, lampone e mandorla, con tocchi leggeri di pepe. In bocca, il vino è fragrante dall'attacco morbido e cremoso, con sviluppo sapido e di buona consistenza, congedandosi con un finale agrumato e salino.

EDITORIALE

BOLLICINE IN SALUTE

Franciacorta è dunque sicuramente l'area spumantistica italiana più nota, sviluppata nel territorio di 19 comuni in provincia di Brescia, delimitata ad ovest dal fiume Oglio, a nord dal lago d'Iseo, ad est dal fiume Mella e a sud dal monte Orfano. Si tratta di un territorio costituito prevalentemente da colline moreniche che arrivano fino alla pianura e che comprende 2.902 ettari vitati a disposizione della denominazione spumantistica, coltivati a Chardonnay (81%), Pinot Nero (15%), Pinot Bianco (3%) e Erbatat (1%), mentre il Curtefranca Doc ne occupa 327. Nel 2019 sono state prodotte 17.600.000 bottiglie di spumante (dati Consorzio Franciacorta), un numero in assoluto non piccolo ma, se messo a confronto con le aree spumantistiche mondiali ad alta intensità produttiva, quasi "di nicchia". Un elemento, quest'ultimo, che è al contempo un punto di forza e di debolezza di questo areale, vista anche la concorrenza in campo, prima fra tutte quella della Champagne.

Buona lettura.

VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Brut Rosé Boké

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 34.885

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Villa Franciacorta Società Agricola](#)

Proprietà: Roberta e Alessandro Bianchi

Enologo: Luca Moradi

Il Boké 2014, affinato sui lieviti per 36 mesi, è un rosé capace di esaltare le caratteristiche più peculiari del Pinot Nero spumantizzato. Dal colore ammalante, alla vista offre anche un perlage continuo e fine. I profumi passano dai piccoli frutti rossi ai ricordi di lieviti, con spezie a rifinitura. In bocca, il vino ha sorso sapido e croccante, ben bilanciato e dalla persistente fragranza che termina in un finale dai ritorni fruttati. Villa Franciacorta è un'azienda storica del territorio: con 40 millesimati prodotti, conta su 37 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 300.000 bottiglie ed è oggi condotta da Roberta Bianchi e dal marito Paolo Pizziol.

CASTELVEDER

Docg Franciacorta Pas Dosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Agricola Castelveder](#)

Proprietà: famiglia Alberti

Enologo: Piero Bonomi

L'azienda con sede a Monticelli Brusati comincia la sua avventura enoica nel 1975 ed oggi conta su 12 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie. A guidare questa realtà franciacortina Camilla Alberti, che continua con passione il lavoro svolto dalla sua famiglia negli anni precedenti. Il Pas Dosé possiede profumi ben leggibili di crosta del pane, fiori bianchi, lievito e leggeri tocchi di vaniglia. In bocca, il sorso è lieve e non privo di cremosità con la frazione acida a dare il suo contributo nello sviluppo e allungando un finale fragrante e dai ritorni fruttati. Affinato per 30 mesi sui lieviti è ottenuto da Chardonnay in purezza.

LA GRIFFE



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Cuvée 22

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Castello Bonomi Società Agricola](#)

Proprietà: Carlo, Lucia, Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

Castello Bonomi sta a buon diritto nell'élite della spumantistica di qualità della Franciacorta. Merito di una famiglia (i veneti Paladin), di un progetto centrato che ha trasformato l'azienda agricola in un'impresa vitivinicola di grande rilevanza, e di un gruppo di professionisti di primo piano che ha saputo accompagnare sotto il profilo tecnico e manageriale le legittime ambizioni della proprietà. A partire, solo per fare un esempio, dalla preziosa consulenza del professore di viticoltura Leonardo Valenti dell'Università di Milano. Un approccio e una visione moderna, dunque, che non deve tuttavia far dimenticare le radici storiche della tenuta e l'importanza del luogo. Terra di abbazie e di priorati, la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Isèo, sale alla ribalta delle cronache per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento; mentre il Castello prende il nome dall'edificio liberty progettato dall'architetto Antonio Tagliaferri. Ma torniamo a parlare di innovazione tecnologica, con il capitolo della cantina, recuperata da quella storica e ampliata con nuovi spazi interrati, per un totale di 1.500 metri quadrati, aree climatizzate a temperature differenziate, barriera, vasche in acciaio a temperatura controllata per le macerazioni e le fermentazioni, pupitre e via dicendo. La superficie viticola è invece di 24 ettari, come detto nella parte meridionale della denominazione, in posizione collinare ottimamente esposta. Molti, infine, i vini prodotti per un complessivo di 100.000 bottiglie annue, tra cui è ovviamente ampia la selezione dei Metodo Classico tipici della zona, oltre al pluripremiato Cru Perdu, Il Brut "Cuvée 22" nasce da una vinificazione in purezza di Chardonnay. Le viti di queste due varietà vengono selezionate da 22 parcelle diverse situate nei vigneti del Castello Bonomi (da cui il nome), posti nella zona più a sud della Franciacorta, nei pressi del Monte Orfano. La fermentazione in bottiglia, secondo i canoni il Metodo Classico, prevede per questa etichetta una permanenza sui lieviti di 36 mesi, periodo al termine del quale si procede con le operazioni di sboccatura, dosaggio e imbottigliamento. Alla vista, il colore è giallo paglierino, tendente al dorato ed il perlage è fine e persistente. I profumi si muovono da note fruttate, che lasciano poi spazio a sensazioni speziate e ad aromi che rimandano alla nocciola tostata. In bocca, possiede sorso fresco e sapido, ben bilanciato e non privo di chiaro-scuri. Finale intenso, dal retrogusto che ritorna su toni fruttati con qualche accenno di pietra focaia.

LA MONTINA

Docg Franciacorta Pas Dosé Baiana Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.800

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [La Montina](#)

Proprietà: Gian Carlo, Vittorio e Alberto

Bozza

Enologo: Rocco Marino

La Montina è la cantina fondata dai fratelli Bozza nel 1987 e che oggi conta su 72 ettari di vigneto, dislocati su sette comuni della denominazione per una produzione numericamente non secondaria e dalla costanza qualitativa di buona continuità. Il Pas Dosé Baiana Riserva 2011 affina per 72 mesi sui lieviti e rappresenta l'etichetta più importante dell'azienda di Monticelli Brusati. Dal perlage particolarmente fine e persistente, possiede un profilo olfattivo quasi maestoso che incrocia frutta gialla matura, cenni tropicali, miele, pasticceria, miele e spezie. Il sorso si sviluppa ampio e morbido, con sviluppo e finale dai toni di agrumi canditi e tocchi fruttati più fragranti.

TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Brut Contessa Maggi Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tenuta Montenisa](#)

Proprietà: Piero Antinori

Enologo: Giorgio Oddi, Renzo Cotarella

Legame antico quello fra la famiglia Antinori e le bollicine. Fin dal 1905, lo storico marchio fiorentino cominciò a produrre pionieristicamente Metodo Classico a San Casciano Val di Pesa in Toscana, ma è dal 1999, che ha intrapreso un'avventura diretta con le bollicine italiane, acquisendo nel cuore della Franciacorta l'azienda Montenisa, con 60 ettari coltivati a vigneto. Il Contessa Maggi 2011 dal colore giallo intenso, solcato da perlage sottile, possiede profumi di miele, limone, mela e pasticceria, tostature di nocciole e cenni speziati e di cioccolato. Al palato, è fresco e salino, cremoso e ben bilanciato, dalla progressione agrumata e dal finale che torna su note leggermente tostate.





CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Brüt

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: 700.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Contadi Castaldi](#)

Proprietà: Gruppo Terra Moretti

Enologo: Gian Luca Uccelli

Un Franciacorta dallo stile versatile, perfetto per ogni occasione, il Brüt di Contadi Castaldi, cantina nell'orbita della galassia del Gruppo Terra Moretti, che proprio a partire dalla Franciacorta ha condotto la sua espansione e ha gestito i suoi successi più importanti nello scenario enoico italiano e non solo. Uno spumante ricco di fragranza, mai scontato, che privilegia la scorrevolezza ed un linguaggio sensoriale accessibile. Al naso è fresco, invitante, con profumi di tiglio, agrumi, pesca bianca e leggeri tocchi speziati. In bocca è teso, croccante, verticale, di beva agile, vivace e ritmata, dall'impronta sapida anche sul finale di bella persistenza.

LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Lo Sparviere](#)

Proprietà: Monique Poncelet - Agricole

Gussalli Beretta

Enologo: Francesco Polastri

Il Satèn de Lo Sparviere è il Franciacorta più immediato prodotto dall'azienda con sede a Monticelli Brusati, essendo ottenuto da uve Chardonnay dei vigneti più giovani. Un Blanc des Blancs che conserva una nitida caratterizzazione varietale, che ben si sposa con la morbidezza del Satèn, ovvero quello specifico Franciacorta che si distingue da tutti gli altri per la minore pressione in bottiglia (massimo 5 atmosfere). Affinamento sui lieviti minimo per 24 mesi, possiede beva agile e i piacevole. Lo Sparviere, 30 ettari di vigneto per una produzione di 300.000 bottiglie fa parte del gruppo Aziende Agricole Beretta, con proprietà in Toscana, Abruzzo, Piemonte e Alto Adige.

VINTAGE



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzina Lana Etrême Riserva

Vendemmia: 2005

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Guido Berlucchi](#)

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila,

Arturo Ziliani

Le vicende di questo storico marchio dell'enologia franciacortina e italiana cominciano agli inizi degli anni '50, quando Guido Berlucchi, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di metodo classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino. L'Extra Brut Palazzina Lana Etrême Riserva è stato prodotto con il primo millesimo nel 2004 e il suo nome è un omaggio alla dimora adiacente alle cantine dove fu scritto il destino di un territorio, essendo il luogo dove nacque questa azienda simbolo. La versione 2005, oggetto del nostro assaggio, è figlia di un'annata non facilissima, ma all'assaggio il suo carattere austero lo rende un vino ancora dall'affascinante espressività olfattiva su toni fruttati maturi di miele e tabacco. In bocca si sente che il tempo è passato, ma il sorso resta sapido e profondo, senza alcuna concessione all'ossidazione.

L'OUTSIDER



DIVELLA

Metodo Classico Dosaggio Zero Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Agricola Divella](#)

Proprietà: Alessandra Divella

Enologo: Alessandra Divella

La cantina Divella si trova nella Franciacorta orientale, e conta su 2 ettari di vigneto, piantati sui suoli prevalentemente calcarei, condotti a biologico e principalmente coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. I vini hanno caratteri spiccati e sono ottenuti da fermentazioni spontanee da lieviti indigeni, affinamenti in cemento e legno senza aggiunte di solfiti, per una cifra stilistica schietta e mai banale. Alessandra Divella guida questa piccola realtà produttiva situata a Gussago e nel 2005 comincia a produrre vino. I Franciacorta, a seconda dell'annata, sostano sui lieviti dai 2 ai 5 anni e successivamente non viene eseguito alcun dosaggio. La gamma delle etichette è composta dal Rosé Clo Clo, Pinot Nero in purezza, dal Nini, uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero e dal Blanc de Blancs Dosaggio Zero, protagonista del nostro assaggio. Affinato sui lieviti per 32 mesi, possiede perlage persistente e fine e un colore molto intenso, inusualmente scuro. Al naso, i profumi sono delicati ma decisi e comprendono frutta gialla e agrumi, pasticceria e panificazione. In bocca, il sorso è sapido e fragrante dallo sviluppo ritmato e vivace, che trova un finale dalla bella nota salina di chiusura.

CASTELLO DI GUSSAGO

Docg Franciacorta Brut Blanc de Noirs Noble Noir

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Castello di Gussago la Santissima](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Gozio

Enologo: Sabrina Gozio

La famiglia Gozio ha cominciato la sua avventura enologica in Franciacorta agli inizi del Nuovo Millennio. Oggi questa realtà con sede a Gussago, conta su 21 ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie e dimostra con il passare del tempo un costante miglioramento qualitativo delle proprie etichette. Affinato per 25 mesi sui lieviti il Blanc de Noirs Noble Noir offre un perlage sottile e continuo ad anticipare un naso che sa di fiori e frutta bianchi, tocchi di lievito e leggere note erbacee. In bocca, il sorso è docile e sapido di buona fragranza e dal finale ancora su toni fruttati e chiusura su una nota quasi salina.

LE QUATTRO TERRE

Docg Franciacorta Brut Grano Salis

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Le Quattro Terre](#)

Proprietà: Giorgio Vezzoli

Enologo: Mauro Locatelli

Vincenzo Vezzoli e i nipoti Marco, Matteo e Giorgio hanno rilevato alcuni anni fa un vecchio casale a Corte Franca (dove è stata ricavata la cantina), circondato da quattro vecchie vigne (età media 30 anni), di qui il nome scelto per questa realtà produttiva. Dai sei ettari di vigneto ricavano 55.000 bottiglie, dall'interessante potenziale qualitativo. Ne è un buon esempio il Grano Salis affinato sui lieviti per 24 mesi e alla base del portafoglio etichette aziendale. I suoi profumi sono puliti e fragranti ma, probabilmente, è lo sviluppo gustativo di questo spumante a convincere di più: il sorso è ben bilanciato, reattivo e sapido e la sua bevibilità è da primato.



CASA DEL BERE

VIA ISEO, 34C - ERBUSCO (BS)

L'Enoteca [Casa del Bere](#) di Erbusco (tel. +39 030 7722134), evidentemente specializzata nei vini di Franciacorta, offre una selezione molto completa delle migliori Maison della denominazione, oltre ad una attenta scelta delle etichette italiane più significative e un'ulteriore proposta costituita dai vini provenienti dai terroir più importanti del mondo intero:

COSA VENDE

Villabella, Valpolicella Ripasso 2017 - € 9,84

Rosso d'impatto aromatico intenso e di beva godibile e rilassata

Damilano, Barolo Lecinquevigne 2016 - € 38,40

Elegante e raffinato come conviene alla sua tipologia

CiùCiù, Rosso Piceno Superiore Gotico Bio Vegan 2016 - € 8,71

Succoso e non privo di calore questo rosso abruzzese

Terlano, Alto Adige Terlaner 2019 - € 16,59

Non deludono mai i vini di questa realtà dell'Alto Adige

Kurtatsch, Alto Adige Pinot Nero 2019 - € 12,22

Pino Nero altoatesino dal buon carattere varietale

Cà Maiol, Lugana Molin 2018 - € 12,25

Freschezza e dolcezza insieme per un sorso goloso

Albert Pic, Chablis Grand Regnard 2018 - € 42,60

Chardonnay d'Oltralpe didascalico e immediato

Yarden, Galileia Chardonnay Odem 2018 - € 18,90

Bianco israeliano decisamente di carattere e non banale

Perrier-Jouet, Champagne Grand Brut - € 51,16

Tutto il fascino delle bollicine più famose al mondo

Cà dei Frati, Lugana Frati 2019 - € 12,35

Bianco fragrante e immediatamente piacevole

COSA CONSIGLIA

Ca' del Bosco, Sebino Rosso Carménère Carmenero 2015 - € 39,55

Rosso di inappuntabile esecuzione dotato di classe ed eleganza

Barone Pizzini, Sebino Rosso San Carlo 2017 - € 27,44

Blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, succoso e morbido

Bellavista, Curtefranca Bianco Convento Annunciata 2015 - € 33,44

Chardonnay di fattura ineccepibile dai profumi intensi e dal gusto avvolgente

Arici, Franciacorta Dosaggio ZeroUno - € 24,90

Sapido, incisivo e di bella fragranza

Berlucchi, Franciacorta Palazzo Lana Satèn Riserva 2008 - € 52,70

Spumante complesso e materico

Cavalleri, Curtefranca Rosso Tajardino 2015 - € 18,50

Sorso immediatamente godibile e profumi fragranti per un rosso di bella beva

Mirabella, Franciacorta Rosè - € 22,77

Floreale e saporito, uno spumante versatile e godibile

Castello Bonomi Sebino Rosso Conte Foscari 2017 - € 10,60

Cabernet Sauvignon e Merlot morbido ed immediato

Bonfadini, Franciacorta Satèn Carpe Diem - € 18,90

Intenso aromaticamente quanto morbido ed invitante al gusto

Casa Caterina, Brut Cuvée 60 Nature - € 36,62

Spumante salino e di carattere è fresco e vivace

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FERGHETTINA

Docg Franciacorta Brut Milleli

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Ferghezzina](#)

Proprietà: Roberto Gatti

Enologo: Roberto, Laura e Matteo Gatti

Ottenuto da Chardonnay in purezza e affinato sui lieviti minimo per 36 mesi, il Milleli 2015 è un Franciacorta raffinato e deciso. Al naso, nette e protagoniste le sensazioni agrumate, ben assecondate da note di frutta a polpa bianca e da cenni di crosta di pane. In bocca, il vino è incisivo e sapido, dalla progressione ritmata e dal finale fragrante e persistente. Ferghezzina è nome noto e di affidabile qualità in Franciacorta. 160 sono gli ettari coltivati a biologico dell'azienda con sede ad Adrio, per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie. Di proprietà della famiglia Gatti, è una realtà sempre in movimento, che non finisce mai di sviluppare nuovi progetti, tenersi al passo con i tempi in tema di attrezzature per la coltivazione dei vigneti e per la vinificazione, o per nuove acquisizioni di terreni. Una cantina modello, insomma, che ha, evidentemente, il suo punto di forza fondamentale in una gamma di etichette dall'ineccepibile standard qualitativo e dall'impronta stilistica ben leggibile e coerente con il proprio territorio d'origine, che ne fanno una delle firme più importanti di tutta la Franciacorta.

LA SORPRESA



ANDREA ARICI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Uno

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Azienda Agricola Colline della Stella](#)

Proprietà: Andrea Arici

Enologo: Andrea Arici

Nasce nel 1999 la cantina di Andrea Arici, che attualmente produce 50.000 bottiglie. Siamo a Gussago, estremo est del territorio franciacortino. Qui, dopo un lungo lavoro di recupero di vigneti terrazzati, Andrea Arici concretizza il suo progetto enologico all'insegna di vini rigorosamente non dosati, imbottigliando le sue prime vinificazioni nel 2002. Le etichette aziendali contano su uno stile essenziale e coerente, di carattere e personalità, nel pieno spirito di quell'artigianato enologico che contraddistingue la produzione del Bel Paese e che a buon diritto comprende anche questa piccola realtà spumantistica bresciana. Il Dosaggio Zero Uno, uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero, sui lieviti per un minimo di 18 mesi, è il vino d'entrata alla base della piramide qualitativa composta dal "Nero", dalla Riserva, dal Rosè e dall'"Etichetta Nera". Possiede perlage persistenti e profumi fragranti di crosta di pane, fiori e frutta a polpa bianca. In bocca, il vino ha uno sviluppo continuo e fresco e il sorso resta particolarmente sapido ed incisivo a renderlo immediatamente godibile e di piacevolissima beva.



SPUNTATURE

INNOVARE AD OGNI COSTO

La Franciacorta, sposando un processo di modernizzazione piuttosto inconsueto per un comparto produttivo come quello del vino, ha fatto pragmaticamente a meno di portare avanti la propria tradizione enoica del passato (la zona è stata storicamente più nota per la produzione di vini fermi che di spumanti), perseverando l'obiettivo di nascere e svilupparsi come vero e proprio "novum". Tant'è che potrebbe apparire come una denominazione quasi "inventata" ad hoc. All'inizio, per soddisfare i consumi della capitale - un tempo morale e ancora oggi produttiva - del Bel Paese, e cioè Milano, ed oggi per occupare una posizione ricca di molti vantaggi competitivi in un mondo del vino sempre più in fermento. Una bella storia enoica, che inizia con i primi esperimenti di Berlucchi a metà del secolo scorso, e che è continuata con il riconoscimento della Doc nel 1967 e della Docg nel 1995, passaggi formali e sostanziali a segnare le tappe di uno sviluppo tutto sommato recente. La Franciacorta, infatti, è una delle Doc più giovani d'Italia, se guardiamo al suo definitivo decollo avvenuto grazie alla sua spumantistica, nella seconda metà degli anni Ottanta. Con precise coordinate come, prima fra tutte, la scelta del Metodo Classico. Una piccola e agguerrita realtà, il Consorzio Franciacorta e i suoi associati che, anche dal punto di vista del marketing, ha decisamente colto nel segno, scegliendo un nome legato fortemente alla storia del territorio (in richiamo alle "curtes francae", le corti franche esenti da dazi o gabelle) ma anche, in maniera efficace e semplice (e soprattutto nel grande pubblico), capace di evocare la Francia (con tutte le sue possibili suggestioni). Grazie all'accelerazione imposta da marchi ormai consolidatisi a livello non solo nazionale, la Franciacorta ha conquistato una ribalta importante, anche se le sfide non diminuiscono, anzi aumentano.

IL BUONO DEL TERRITORIO



FARINA DI GRANO MONOCOCCO SHEBAR

MOLINO PIANTONI
VIA COLOGNE, 19
CHIARI (BS)

Tel: +39 030 711001

Sito Web:

www.molinopiantoni.it

Molino Piantoni è il primo molino in Lombardia a utilizzare il frumento Shebar nella sua già ampia gamma di farine. Una scelta dettata dalla volontà di offrire un servizio completo e in linea con le richieste dei consumatori che oggi, sempre più spesso, cercano alimenti legati al benessere. Il frumento monococco Shebar, dalle origini antichissime, vanta un alto valore dietetico e salustico grazie all'alto contenuto di proteine (tra il 15 - 20%) e di composti antiossidanti (vitamina A e vitamina E). Coltivato in passato principalmente in Turchia e nei Balcani è stato inserito anche tra le produzioni agricole della Pianura Bresciana. Questo grazie al progetto "Monococco per l'innovazione cerealicola ed alimentare", alias MonICA. Partito nel 2008 per iniziativa della Regione Lombardia. MonICA consiste nello studio delle potenzialità agronomiche, tecnologiche e nutrizionali di cinque varietà di questo cereale. Grande supporto all'iniziativa è venuto dalla Provincia di Brescia, tra i territori in cui è stato piantato lo Shebar, in particolare a Cigole. Obiettivo del progetto è lo sviluppo di una filiera lombarda di trasformazione del frumento monococco per l'ottenimento di alimenti (pane, prodotti da forno e pasta) con alto valore nutrizionale. Molino Piantoni ha partecipato all'iniziativa instaurando un'attiva collaborazione con Riccardo Geminati, Presidente della fondazione Pianura Bresciana, che ha realizzato parte delle sperimentazioni. Forte della sua lunga tradizione e professionalità si è guadagnata il marchio ufficiale Shebar.

PAROLA DI RISTORANTE



PIZZERIA CHIOSCO LA FILIALE DI FRANCO PEPE

VIA VITTORIO EMANUELE, 23 - ERBUSCO (BS)

Tel: +39 030 7762608

Sito Web: Chiosco.La.Filiale

Il chiosco La Filiale di L'Albereta, il complesso dell'ospitalità "made in Bellavista", offre un'esperienza culinaria che combina un menu interamente dedicato alle pizze di Franco Pepe ad accompagnare i vini della Franciacorta e non solo. La Filiale è un luogo d'incontro informale, dove cominciare la serata gustando la "pizza a libretto" accompagnata da un calice di vino o da un cocktail, per poi lasciarsi conquistare definitivamente dalla pizza alla maniera di Franco Pepe, con il suo impasto fatto a mano e leggerissimo e gli ingredienti che narrano ciascuno una storia tutta da scoprire. Nel menu ci sono le pizze fritte, il calzone e la "Margherita sbagliata", insieme a un'inedita e sapiente incursione nella tradizione della Franciacorta, con le pizze ideate in esclusiva da Franco Pepe per gli ospiti de La Filiale. Il locale offre anche il servizio di asporto.

LA TOP 5 DI "CHIOSCO LA FILIALE"

- 1° Bellavista**
Franciacorta Alma Non Dosato - € 45,00
- 2° Bellavista**
Curtefranca Bianco Vignaleone 2018 - € 30,00
- 3° Contadi Castaldi**
Franciacorta Rosé - € 38,00
- 4° Bellavista**
Curtefranca Vigna Convento S.S. Annunciata 2015 - € 42,00
- 5° Contadi Castaldi**
Vino Liquoroso Pinodisé - € 25,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Berlucchi

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



International
Exhibition
Management

PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



« Se è Diam, dico Sì ! »

DIAM

Il garante degli aromi

SIGNORVINO

100% VINI ITALIANI

