

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 188 - Luglio 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LUGLIO 2021

LA FRANCIACORTA



UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut Dequinque

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 186,00

Azienda: [Azienda Agricola Uberti](#)

Proprietà: famiglia Uberti

Enologo: Silvia Uberti

Siamo di fronte ad una delle aziende di riferimento della denominazione: era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora prendono la guida dell'azienda, che oggi vede in prima linea le figlie Silvia e Francesca. Allora c'erano solo 9 ettari di vigna, diventati oggi 26 per una produzione complessiva di 180.000 bottiglie. L'agricoltura biologica è una scelta precisa e convinta come i guizzi sperimentativi. Dopo Quinque, ecco un riuscitissimo Dequinque, Cuvée di 10 Vendemmie in sole magnum, intenso e dolce di frutta tropicale, frutta candita, mela cotogna, liquirizia e crema pasticceria. Cremosissimo il sorso, resta fresco e croccante, dallo scheletro vegetale e la chiusura candita.

QUADRA

Docg Franciacorta Brut Rosé Qrosé

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 20.745

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Quadra Franciacorta](#)

Proprietà: Cristina Ghezzi

Enologo: Mario Falcetti, Antonia Tancredi

Quadra è un progetto enologico nato nel 2003 da un'idea di Ugo Ghezzi, imprenditore del settore energie rinnovabili che, insieme ai figli Cristina e Marco, ha dato vita ad una realtà produttiva ormai consolidata da quasi venti anni di attività in una denominazione, da anni considerata perla della spumantistica del Bel Paese. Gli ettari di vigneto sono 32, per una produzione complessiva di 170.000 bottiglie. Notevole il Qsatèn, ma ancora più convincente il Qrosé, dolce di fragole e more, con cenni di pietra focaia, spezie dolci e crosta di pane e una fresca vena vegetale che torna anche nei sapori dolci di Pinot Nero e Chardonnay.

CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée Prestige 43

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 31,00

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

Proprietà: Gruppo Santa Margherita, famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

La Cuvée Prestige fa parte del percorso che Ca' del Bosco, top player **avanguardista** di Franciacorta, ha scelto per la sua etichetta non millesimata (prima uscita sul mercato nel 2007), per focalizzarne la propensione all'invecchiamento. Niente millesimo, dunque, ma una "edizione", che permette di identificare ogni nuova uscita, ottenuta da 139 diversi vini base, provenienti da 141 particelle di vigna e da ben 4 diverse annate. L'annata 2018 compone per l'81% questa ultima edizione, regalando profumi dolci ma fini di buccia di cedro, vaniglia, fiori di rosmarino, camomilla e anice. In bocca un sottile nervo amaricante sorregge la dolcezza della frutta tropicale e la spuma cremosa.

LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Lo Sparviere](#)

Proprietà: Monique Poncelet

Enologo: Francesco Polastri

La dependance franciacortina della famiglia Gussalli Beretta conta su 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Ma non è la sola realtà vitivinicola di proprietà della famiglia. Il gruppo Aziende Agricole Beretta infatti è composto da un articolato mosaico enoico che comprende Fonte Masso in Langa, Steinhaus in Alto Adige, Castello di Radda in Toscana e Orlando Contucci Ponno in Abruzzo. Dalla Franciacorta arrivano 8 etichette, fra cui questa Riserva senza dosaggio dalla base dolce di crema pasticceria, mango, melone, miele d'acacia e mandorla, appuntita di fresche note agrumate. Il sorso è cremoso e fa affiorare note tostate, di mora e sottobosco.

EDITORIALE

IL MODELLO SOSTENIBILE DELLA FRANCIACORTA

senza ed interazione. Sostanza organica, umidità, temperatura e pH del suolo hanno un'influenza importante sul comportamento dei diversi gruppi e la gestione biologica ha un impatto fortemente positivo sullo sviluppo di questi organismi. Gli artropodi rappresentano una componente importante della biodiversità e vengono considerati come dei buoni indicatori di qualità del suolo poiché risultano sensibili alle variazioni delle condizioni chimico-fisiche del terreno e alle pratiche di gestione svolte dall'uomo. Comprendere queste dinamiche permette di intraprendere azioni meno impattanti per conseguire la difesa da alcuni patogeni, ma contemporaneamente mette in rilievo l'importanza di una visione rispettosa dell'equilibrio ecologico e del suo valore agrario ed ambientale. Visione che questa denominazione coralmente sta perseguendo, mantenendo alta la qualità dei vini che produce, come ha dimostrato la degustazione di territorio della redazione.

Buona lettura.

Se la sostenibilità in senso generale è da tempo un must, dal lato del vigneto la fondamentale "cartina al tornasole" della sua effettiva realizzazione è il suolo, inteso come **ecosistema vitale**, la cui salute è misurabile dalla biodiversità che lo abita. La Franciacorta, che oggi è la denominazione con la percentuale più alta di vigneti a biologico (due ettari su tre), dal 2014 con il supporto di Sata Studio Agronomico, Università di Milano e Università di Brescia, monitora questo importante parametro. Sono stati identificati 19 gruppi di artropodi (invertebrati la cui struttura di base versatile e adattabile ne spiega la loro altissima diffusione, oltre un milione di specie) presenti nelle diverse aree vitate della Franciacorta, e sono state definiti anche le loro relazioni di compre-

LANTIERI

Docg Franciacorta Brut Arcadia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Az Agricola Lantieri de Paratico](#)

Proprietà: Fabio Lantieri

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

La famiglia Lantieri de Paratico è presente in Franciacorta da tempi remoti e pare che fin dal XVI Secolo, fosse fornitrice ufficiale di vino per le corti di Mantova, Ferrara e Milano. Oggi, nell'antico borgo di Capriolo, residenza storica della famiglia, Fabio Lantieri conduce una solida realtà produttiva composta da 20 ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie. L'attrazione che esercita la Cuvée brut cede il passo davanti alla appuntita eleganza dell'Arcadia: pera, mela, gelsomino e un accenno di pasticceria anticipano un sorso delicato, accentuato sulla frutta e rifinito di quel dolce-amaro sottile del bianco di limone.

VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Brut Selezione
Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.700

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Villa Franciacorta Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Luca Moradi

Prodotto solo nelle annate migliori e dai migliori cru aziendali, la Selezione versione 2011 porta dolcezze fruttate e floreali, accompagnate da sapidità salmastra e accenni balsamici; anche il sorso è complesso: cremoso, largo e saporito, chiude di fiori di tiglio e mandorla amara. Villa Franciacorta è nata nel 1960, quando Alessandro Bianchi, recentemente scomparso, acquistò il piccolo borgo denominato "Villa", riportandone in vita l'attività agricola. Attualmente l'azienda rappresenta un solido punto di riferimento della Franciacorta e conta su 37 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 300.000 bottiglie. Oggi alla conduzione ci sono a Roberta Bianchi e il marito Paolo Pizzoli.

LA GRIFFE



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana
Extrême Riserva

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 56,00

Azienda: [Società Guido Berlucchi & C.](#)

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila, Arturo Ziliani

L'Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva Guido Berlucchi è stato prodotto per la prima volta con il millesimo 2004 e il suo nome è un omaggio alla dimora adiacente alle cantine dove fu scritto il destino di tutto un territorio. La versione 2009, è figlia di un'annata particolarmente felice in Franciacorta e svela un vino dall'affascinante espressività olfattiva che indugia su toni fruttati maturi, di miele, di crosta di pane, di pasticceria e di tabacco. In bocca, il sorso resta costantemente avvolgente, sapido e profondo, senza alcuna concessione all'ossidazione e con la carbonica a rinnovarne spinta e fragranza. Palazzo Lana Extrême Riserva rappresenta il vertice di una produzione di eccellenza che nasce nei vigneti allevati solo a Pinot Nero - Quindiciopì e Brolo - a Borgonato, nel cuore della denominazione bresciana. Un Franciacorta Riserva che si affina almeno 9 anni sui lieviti e che porta all'eccellenza assoluta le caratteristiche peculiari di un territorio e la maestria di una Maison capace non solo di stare tra le migliori espressioni della spumantistica italiana, ma anche di competere con eguale spessore anche con quelle internazionali. Tanto da meritarsi, nell'anno del 60° anniversario della prima bottiglia creata da Franco Ziliani, punteggi di rilievo praticamente da tutta la critica internazionale più importante, da Decanter a Wine Spectator, passando per James Suckling. Storico marchio franciacortino, Berlucchi - 115 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione di 4.400.000 bottiglie - comincia la sua storia agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucchi, insieme all'enologo Franco Ziliani e al suo collega Giorgio Lanciani, produssero 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 pionieristica e vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino e dava una vera svolta alla spumantistica tricolore, introducendo di fatto una vera e propria rivoluzione. I vini della cantina di Borgonato possiedono una costanza ormai consolidata e, in generale, si caratterizzano per una cifra stilistica tendenzialmente sobria, con uso del rovere misurato che, al fondo, consegna una gamma di etichette sempre segnata da un grande rispetto della tipologia. L'azienda con sede a Corte Franca conta anche su una significativa tenuta, Caccia al Piano, fuori dalla Lombardia, e precisamente in Toscana nell'areale bolgherese, che con i suoi 18 ettari vitati produce 127.000 bottiglie.

CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut CruPerdu

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Castello Bonomi Società Agricola](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Luigi Bersini, Leonardo Valenti

La dependance franciacortina della famiglia Paladin (che possiede vigne e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi), 24 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie, è ormai saldamente tra i marchi di riferimento dell'areale bresciano. Lo spumante CruPerdu 2014, etichetta bandiera dell'azienda, propone delicati profumi di zagara, completati da cenni di frutta gialla matura, agrumi, lievito e pasticceria. In bocca, il vino esprime una progressione morbida, dinamizzata da una fragrante spina acida e da una carbonica fine e cremosa, con il sorso a chiudersi sapido e fruttato, con cenni affumicati e di vaniglia a rifinitura.

MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Cabochon
Fuoriserie n. 22

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Agricola Monte Rossa](#)

Proprietà: Emanuele Rabotti

Enologo: Emanuele Rabotti

Tra i brand più affermati della spumantistica franciacortina, Monte Rossa viene fondata nel 1972 dall'imprenditore Paolo Rabotti e dalla moglie Paola ed oggi è guidata dal figlio Emanuele, affiancato da Oscar Farinetti. Grazie agli incessanti successi, oggi Monte Rossa conta su 70 ettari di vigna ed una produzione annua di 500.000 bottiglie. Lo stile aziendale è ben riconoscibile e offre vini sempre ricchi e piacevoli, come il Cabochon Fuoriserie N. 22. Largo e intenso nei profumi, sa di crosta di pane, frutta tropicale e candita, con cenni vegetali e di fiori di campo che tornano al sorso sorretti da una bollicina graffiante, che lascia la bocca dolce e lievemente amara.





CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Satèn Satèn

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Società Contadi Castaldi](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: Gian Luca Uccelli

Contadi Castaldi nasce nel 1987, affiancando Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1978. L'azienda conta su 150 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve di numerosi viticoltori selezionati nel territorio. Mantiene, questo brand, il suo volto giovane, scanzonato e creativo, benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una consolidata realtà franciacortina. Si riconferma di piacevole beva il Satèn, intenso di crema chantilly, fiori di acacia, bianco di limone e note mentolate. Sapori che tornano al sorso finemente cremoso che chiude dolce e lievemente sapido. Bolla spensierata, questa 2016.

BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Animante L.A.

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Barone Pizzini Franciacorta 1870](#)

Proprietà: Società Agricola Barone Pizzini

Enologo: Leonardo Valenti

Bouquet ampio e intenso, quello di Animante L.A., con la sua frutta candita, anche tropicale e di agrumi, lievemente mentolata. Cremoso in bocca cresce in dolcezza per chiudere pepato e ammandorlato. Con i suoi 55 ettari di vigneto a biologico, per 290.000 bottiglie di produzione complessiva, la Barone Pizzini è l'azienda pioniera dell'agricoltura "verde" in Franciacorta, con la prima bottiglia a denominazione certificata bio uscita nel 1998. Il portafoglio etichette aziendale si distingue, ormai da anni, per solida costanza e per eccellenza qualitativa. Fa parte delle proprietà della cantina con base a Provaglio d'Iseo anche la realtà produttiva marchigiana di Pievalta.

VILLA CRESPIA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Numero Zero

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Muratori](#)

Proprietà: Bruno e Giuliano Muratori

Enologo: Riccardo Cotarella

La cantina franciacortina Villa Crespia, di proprietà della famiglia Muratori, imprenditori del settore tessile, conta su 60 ettari di vigneto coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 360.000 bottiglie. Nata nel 1999, l'azienda con sede ad Adro, ha saputo costruirsi un percorso significativo tra le realtà della denominazione bresciana, con vini dall'esecuzione ineccepibile e sempre in grado di rivelarsi piacevoli ed accattivanti. Dalla doppia anima, sia dolce che sapida, il Numero Zero profuma di crema pasticcera, caju, mandorla fresca e buccia di limone. Impressioni gialle che tornano al sorso, sapido e gustoso di cedro candito, vaniglia e camomilla.

MOSNEL

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 29.100

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Mosnel](#)

Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò

Enologo: Flavio Polenghi

Il Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968 ed oggi l'azienda si avvale di 41 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie. A condurre la cantina con sede nei pressi di Passirano oggi ci sono Giulio e Lucia Barzanò, che continuano una solida tradizione con vini tra i più significativi dell'areale. Molto piacevole il Satèn 2016, dove idrocarburi, mango e papaja, poi pera matura e note erbacee introducono un sorso dalla bollicina fine e delicata, che traduce in sapori i profumi iniziali, condendoli di fresche note citrine.

VINTAGE



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Grand Cuvée

Vendemmia: 2004

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 180.000

Prezzo allo scaffale: su richiesta

Azienda: [Società Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Mattia Vezzola, Luca Rossi

Il Franciacorta Grand Cuvée 2004 di Bellavista, figlio di un'annata di grande equilibrio, coglie al massimo livello le sue caratteristiche. Complesso e ancora vivace negli aromi, si apre al naso su toni di brioche e nocciola per virare verso il cedro candito, i fiori e i frutti gialli, con una nota di lavanda a chiudere il cerchio. Setose le bollicine, che raffino un sorso teso, appena speziato e molto articolato, chiuso da un nitido finale in crescendo, dove alla mandorla si aggiungono più freschi rimandi agrumati. La Maison Bellavista, dal 1977, anno della sua fondazione, non solo è diventata l'azienda più grande dell'areale bresciano, con i suoi 190 ettari vitati (per una produzione di 1.400.000 bottiglie), ma ha anche "rispettato" il destino contenuto nel suo nome, riempiendolo di **contenuti**. Difficile, infatti, non restare colpiti dalla bellezza della collina su cui sorge - e a cui deve il nome - come da quella della sua cantina. Nelle vesti di moderno mecenate del secondo millennio, Vittorio Moretti ha così saputo ricostituire quella antica affinità elettiva fra "bello" e "buono", producendo vini a dir poco "consequenti".

L'OUTSIDER



MIRABELLA

Spumante Brut Nature Pinot Bianco Demetra

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Mirabella](#)

Proprietà: famiglia Schiavi ed altri soci

Enologo: Alessandro Schiavi, Paolo Bonardi

Fu nel 1979 che Teresio Schiavi fondò questa realtà produttiva franciacortina, che si trova a Rodengo Saiano nel bresciano. Oggi, la cantina ottiene la sua materia prima da 45 ettari a vigneto, che consentono di produrre complessivamente 350.000 bottiglie, ed è guidata dallo stesso Teresio insieme ai figli Alessandro e Alberto, coadiuvati da Francesco Bracchi. Un'azienda, che specie nel recente passato, ha dimostrato un buon dinamismo, mostrandosi in costante crescita sia sul piano qualitativo che su quello della sostenibilità ambientale e della sensibilità di prodotto, proponendo una gamma di spumanti a basso o nullo contenuto di solfiti. Vini ben eseguiti e coerenti con il proprio luogo d'origine, a conferma della ormai consolidata vocazione dell'areale alla produzione di bollicine da Metodo Classico. Nella linea Demetra, a fianco al Millesimato e al Blanc de Noir, la famiglia Bracchi ha deciso di spumantizzare un Pinot Bianco in purezza che risulta appunto al naso da note citrine e di uva spina, ammorbiditi dalla dolcezza del tiglio e del miele di acacia; il sorso è cremoso e svela un carattere sapido che via via cede il passo alla frutta candita.



ENOTECA AI RONCHI

VIA GALILEO GALILEI, 89 - BRESCIA

Da oltre trent'anni l'Enoteca bresciana [Ai Ronchi](#) (tel. +39 030 305354) rappresenta un punto di riferimento per gli appassionati e gli amanti del vino. Salvo alcune irrinunciabili etichette blasonate presenti tra i 500 vini in scaffale, la proposta di Ai Ronchi privilegia aziende dal saldo legame con il proprio territorio, che producono vini di grande personalità e con un ottimo rapporto qualità/prezzo:

COSA VENDE

Milazzo, Spumante Brut - € 20,00

Blend di Chardonnay e Inzolia di bella sapidità e fragranza

Cantine Sant'Andrea, Capitolium Moscato di Terracina Passito - € 15,00

Intrigante Moscato dolce dai tratti intensi e mediterranei

Podere La Vigna, Brunello di Montalcino 2015 - € 30,00

Potente, ma allo stesso tempo articolato, come si conviene al re dei rossi toscani

Le Lupinaie, Morellino di Scansano 2018 - € 9,00

Rosso maremmano per eccellenza profumato e scorrevole, come da tradizione

Montemercurio, Vino Nobile di Montepulciano Messaggero 2016 - € 17,00

Austero e non privo di carattere il Sangiovese prodotto nel territorio poliziano

Petrucchio, Colli Orientali del Friuli Cabernet Franc 2017 - € 9,50

Tocchi varietali e fragranza, contraddistinguono questo rosso dalla beva agile

Tenuta Niklas, Alto Adige Lagrein BosTaurus Riserva 2017 - € 19,90

Difficile resistere alla piacevolezza del rosso altoatesino per eccellenza

Nicolis, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Seccal 2017 - € 14,50

Sorso dolce e rilassato per questo rosso di bella godibilità complessiva

Tenuta Rovaglia, Lugana Vigne di Catullo Riserva 2017 - € 17,00

Bianco che sta trovando sempre più una sua collocazione di rilievo

Caudrina, Moscato d'Asti 2020 - € 11,80

Uno dei vini dolci che mai dovrebbe mancare sulla tavola

COSA CONSIGLIA

Antica Fratta, Franciacorta Essence Nature Dosaggio Zero 2015 - € 25,00

Brillante negli aromi e intrigante al gusto questo Franciacorta non dosato

Barone Pizzini, Franciacorta Animante - € 22,00

Spumante scorrevole e di immediata piacevolezza

Boccardo, Franciacorta Satèn - € 20,00

Declinazione Satèn di bella personalità e carattere

Ca' del Bosco, Vintage Collection Franciacorta Millesimato 2015 - € 49,00

Uno dei marchi simbolo della Franciacorta, difficile che deluda

Ca' del Bosco, Curtefranca Corte del Lupo Rosso 2016 - € 25,00

Rosso di buona struttura e dagli aromi intensi e complessi

Conti Ducco, Franciacorta Brut - € 17,00

Buone sensazioni da queste bollicine di esecuzione impeccabile

Uberti, Franciacorta Brut Francesco I - € 22,00

Una delle etichette che hanno reso grande la denominazione

Berlucchi, Franciacorta Rosé 61 - € 22,00

Dall'azienda da cui "tutto nacque", uno spumante inappuntabile

Ronchi, Vis Metodo Classico - € 17,00

Metodo Classico di grande carattere a dosaggio zero, Chardonnay in purezza

Contadi Castaldi, Franciacorta Pinònero Natura - € 40,00

Franciacorta Blanc de Noir che sa trasmettere tutto il fascino del Pinot Nero

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Demi Sec Nectar

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 48,00

Azienda: [Società Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Mattia Vezzola, Luca Rossi

Il Franciacorta Nectar è la versione Demi Sec delle bollicine bresciane, una declinazione meno frequentata, in generale, ma che rimanda alla tradizione spumantistica italiana, che non disdegnava una tipologia dolce tra le sue espressioni. Ottenuto da una vinificazione in parte in legno piccolo, dopo un affinamento sui lieviti per almeno 24 mesi e un dosaggio costituito da mosto di uve appassite, si presenta di un colore giallo paglierino carico e brillante. Al naso, prevalgono sensazioni di frutta candita, miele e pasticceria dolce, mentre al palato è vino morbido, cremoso e avvolgente dalla piacevole dolcezza sempre vivace, grazie ad una ficcante freschezza acida che ne vivacizza il sorso. Si tratta di un vino che Bellavista produce in quantità limitata e che propone un concetto realizzativo all'insegna di "un pensiero di ancestrale contemporaneità". Bellavista, come è noto, è la prima azienda in ordine di tempo fondata da Vittorio Moretti, a costituire insieme all'altra franciacortina Contadi Castaldi, le toscane Petra, Teruzzi e La Badiola insieme alla sarda Sella&Mosca, il Gruppo Terra Moretti.

LA SORPRESA



VIGNA DORATA

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Az. Agricola Vigna Dorata](#)

Proprietà: Luciana Mingotti, Vigilio

Rocco

Enologo: Alessandro Santini, Luisa

Rocco

La storia aziendale di Villa Dorata, medio-piccola realtà vinicola (6 ettari a vigneto per una produzione media di 80.000 bottiglie, ottenuto anche con l'acquisto di uve da terzi) che si trova nel cuore della Franciacorta nei pressi di Calino di Cazzago a poca distanza dal lago d'Iseo, inizia nel 1980 quando la famiglia Rocco decide di dedicarsi totalmente al mondo del vino. Il marchio Vigna Dorata nasce invece nel 1995, quando viene prodotta ufficialmente la prima bottiglia ottenuta da rifermentazione in bottiglia. L'azienda sorge in un anfiteatro sulle prime colline moreniche della denominazione con le vigne esposte a pieno sud (luce che ha ispirato il nome marchio). Quattro le tipologie prodotte: Franciacorta Brut, Franciacorta Extra Brut, Franciacorta Brut Rosé e Franciacorta Brut Satèn, quest'ultima protagonista del nostro assaggio. Profumi dolci e citrini al tempo stesso, lasciano gradualmente posto a note di frutta matura, erbe aromatiche e cenni di canfora. Fragranze che ritroviamo anche nel sorso cremoso, capace di sottolineare il nervo vegetale che equilibra la spiccata dolcezza gustativa.



SPUNTATURE

L'AUTOCTONO DI FRANCIACORTA

Anche tra i filari dove si producono le bollicine di Franciacorta, si è affacciato un vitigno di [antica coltivazione](#) (dal 2017), introdotto nella base ampelografica del Franciacorta e del Franciacorta Rosè in misura facoltativa per un massimo del 10%. A sostegno di questa introduzione, da un lato, l'attenzione del Consorzio Franciacorta che, fin dal 2009, ha svolto varie sperimentazioni al fine di individuare alcune varietà locali adatte alla spumantizzazione, nell'ottica del possibile valore aggiunto derivato dall'adozione di vitigni del territorio; dall'altro la necessità di trovare varietà in grado di resistere meglio al riscaldamento climatico, ormai sotto gli occhi di tutti. Ecco allora l'**Erbamat**, antico vitigno a bacca bianca dell'area del bresciano, storicamente presente tra il lago di Garda e la Franciacorta, salvato dall'oblio. L'innalzamento delle temperature del pianeta, con estati sempre più calde, ha determinato allarmanti ripercussioni in viticoltura anche in Franciacorta, dove, per la produzione di basi spumante, è evidentemente necessario preservare la componente acida delle uve, che, come è noto, è messa a rischio dalle temperature elevate. E l'Erbamat, dal nome insolito che rimanda alla colorazione verde della buccia, anche quando è matura, è varietà tardiva, dai profumi neutri, ma dotata di notevole acidità. Una caratteristica che la rende perfetta per dare la giusta freschezza alle cuvée della Franciacorta, interpretando il ruolo di uva complementare accanto alle più delicate Pinot Bianco, Pinot Nero e Chardonnay. L'Erbamat, dunque, è una risorsa destinata a rivelarsi fondamentale, visto che l'andamento climatico sembra destinato a continuare a segnare incrementi di temperatura.

IL BUONO DEL TERRITORIO



FATULI DELLA VAL SAVIORE

AZIENDA AGRITURISTICA LE FRISE
LOCALITÀ RIVE DEI BALTI
ARTOGNE (BS)

Tel: +39 347 1570422

Sito Web: www.lefrise.it

L'azienda agricola "Le Frise" nasce nel 1982 con l'allevamento di capre da latte di razza Camosciata delle Alpi, mentre, nel 1989, l'attività di allevamento è integrata con quella agrituristica, compresa la ristorazione (segnalata continuamente sulla guida "Osterie d'Italia" Slow-Food). L'allevamento degli animali a "Le Frise" valorizza da sempre le risorse dei pascoli e quelle legate al ciclo di trasformazione dei formaggi. A partire dal 2005, la capra Camosciata è sostituita da quella locale Bionda dell'Adamello, accentuando il carattere territoriale dell'impresa, che sfocia, nel 2007, nel progetto del Parco dell'Adamello della Comunità Montana di Valle Camonica con lo scopo di salvaguardare questa specie e valorizzare il "Fatuli", formaggio tipico ottenuto esclusivamente dal suo latte. Oltre a questo particolare formaggio, "Le Frise" producono anche numerose varietà di altri formaggi, di salumi e di carni, che, insieme ai prodotti coltivati e a quelli spontanei, formano i menù della ristorazione aziendale. Tornando al "Fatuli", che in dialetto significa "piccolo pezzo", si tratta di un formaggio caprino affumicato, inserito tra i Presidi Slow Food ed oggi "Le Frise" ne è il principale produttore. Si narra che le sue ridotte dimensioni dipendano dal fatto che una volta gli allevatori utilizzavano come fascera il piatto fondo della minestra. Ha crosta di color giallo tendente al bruno a seguito dell'affumicatura su legno di ginepro, mentre al gusto è intenso, con evidenti note affumicate e sentori erbacei di frutta secca.

PAROLA DI RISTORANTE



DUE COLOMBE

VIA FORESTI, 13 - BORGONATO DI CORTE FRANCA (BS)

Tel: +39 030 9828227

Sito Web: www.duecolombe.com

Il ristorante Due Colombe al Borgo Antico, situato nel cuore della Franciacorta, persegue un percorso gastronomico che unisce tradizione e modernità. Le proposte che arrivano dalla cucina condotta dallo Chef Stefano Cerveni spaziano tra i piatti tipici del territorio della Franciacorta e le ricette tramandate in famiglia e nuove ispirazioni moderne e creative, ritmate dalla stagionalità. Ecco allora, per fare qualche esempio, il tiepido di filetto di manzo di Rovato, spuma di robiola, frutti rossi e tartufo, i ravioli di coniglio alla bresciana, burro di malga, salvia e Parmigiano croccante, il piccione al Sarni. Cerveni esprime questa filosofia culinaria attraverso tre menù degustazione e, naturalmente, con un menu alla carta anche integrato da creazioni fuori lista. Ampia anche la selezione proveniente dalla cantina, che può contare su oltre 950 referenze.

LA TOP 5 DELLE "DUE COLOMBE"

- 1° Il Mosnel, Franciacorta Pas Dosé Riserva 2008 - € 95,00**
Una delle aziende di riferimento del territorio, dai vini di grande longevità
- 2° Bosio, Franciacorta Extra Brut Boschédor 2011 - € 65,00**
Solido e sfaccettato questo spumante intenso e dotato di bella fragranza
- 3° Rizzini, Franciacorta Dosaggio Zero Vintage 2011 - € 60,00**
Raffinata declinazione di Franciacorta, passata in legno e lasciata sui lieviti per 80 mesi
- 4° Scapiagliata, Curtefranca Bianco Fantasca 2019 - € 55,00**
Bianco fermo dai profumi ben a fuoco e dal gusto avvolgente e piacevole
- 5° Il Pendio, Vino Rosso La Beccaccia 2016 - € 65,00**
Cabernet Franc in purezza appagante e di bella espressione varietale



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:

✉ **Alessandro Regoli:** +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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: ©Michele Rossetti - Consorzio per la tutela del Franciacorta

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

