

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 212 - Luglio 2023 - 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 2023

LA FRANCIACORTA



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 50,00

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

Proprietà: Santa Margherita

Gruppo Vinicolo, famiglia Zanella

Enologo: Stefano Capelli

[Ca' del Bosco è protagonista assoluta della Franciacorta](#), a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). E oggi, l'azienda, presieduta da Maurizio Zanella - 252 ettari a vigneto, per una produzione di 1.800.000 bottiglie - fa parte del gruppo Santa Margherita. Il Dosage Zéro Vintage Collection 2018 al naso è floreale al primo impatto, si apre su note di frutta bianca e gialla, sfoglia salata, tiglio e maggiorana, mentre le note agrumate rimandano a bergamotto e cedro. Bocca dalla freschezza cristallina, presa di spuma da manuale, setosa, sapida e ben condotta dall'acidità prorompente, lungo il finale dai cenni speziati, pepe bianco in particolare.

(are)



BOSIO

Docg Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Bosio](#)

Proprietà: famiglia Bosio

Enologo: Marco Zizioli, Umberto Ivaldi

L'avventura enologica della famiglia Bosio inizia negli anni Novanta del secolo scorso, nei pressi di Corte Franca, sul lago d'Iseo. È qui che dimorano i 20 ettari aziendali a vigneto, per una produzione di 120.000 bottiglie. A gestire la cantina Cesare Bosio e la sorella Laura, che affiancano ad una solida conduzione agronomica, operazioni enologiche, altrettanto precise, per vini decisamente ben eseguiti. Il Pas Dosé Girolamo Bosio Riserva 2016 fa della sua buona tenuta nel tempo il suo punto di forza. I suoi profumi sono fragranti e definiti, con un incrocio ben profilato tra tocchi agrumati e rimandi ai lieviti. In bocca, il sorso è dinamico, profondo e non privo di grinta.

(fp)



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Brut Teatro alla Scala

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 110.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Bellavista](#)

Proprietà: Francesca Moretti

Enologo: Francesca Moretti

[Il Franciacorta Teatro alla Scala è lo spumante dedicato al leggendario tempio dell'Opera](#), a cui Bellavista si sente particolarmente vicina. Nasce nel 2004 lo stretto rapporto tra il teatro milanese e la cantina di Erbusco, che ha successivamente creato una collezione di spumanti, da annate eccezionali, proprio in suo onore. Il Teatro alla Scala 2018 possiede profilo olfattivo molto raffinato ed intrigante, sentori di frutta come pesche, nespole e agrumi, gelsomino, erbe aromatiche, pasticceria da forno, crema nocciola e un tocco di vaniglia. Bocca dal perlage continuo ed elegante, fresca ma di spessore, vellutata e persistente, finale molto lungo dai toni balsamici e agrumati.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême Riserva

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 8.122

Prezzo allo scaffale: € 80,00

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

Proprietà: famiglia Ziliani e soci

Enologo: Arturo Ziliani, Ferdinando Dell'Aquila

Un vino estremo (Pinot Nero vinificato in bianco che sosta sui lieviti per almeno 10 anni) per celebrare il [forte legame che unisce la Franciacorta a Palazzo Lana](#), dimora storica del '500 a Borgonovo: qui è nata l'idea di questo territorio spumantistico, grazie all'incontro fra il produttore Guido Berlucchi e l'enologo Franco Ziliani. Le uve provengono dal vigneto Brolo, originario del palazzo, che fa parte dei 116 ettari dell'azienda (cui si aggiungono 450 ettari dei loro partners conferitori). L'annata 2011, dopo oltre 2 lustri di evoluzioni, profuma di pietra focaia, crema pasticceria e confettura di more. In bocca è cremoso, molto saporito e sapido, con una dolce chiusura di pasta di mandorle.

(ns)

EDITORIALE

FRANCIACORTA: PROTAGONISTA DEL TREND DELLE BOLLICINE

Il trend, ormai consolidato a livello mondiale, vede i vini bianchi e le bollicine in netta ascesa nei gusti dei consumatori rispetto ai vini rossi, [con risultati significativi in termini di vendite e fatturato](#). Di questo fenomeno ne ha ricevuto giovamento anche la Franciacorta, che ha chiuso il 2022 in positivo: vendite oltre 20 milioni di bottiglie, dato che supera i numeri del 2019 e rimane in linea con quelli del 2021. Al pareggio in termini di volumi si affianca una tendenza più positiva nei fatturati, che hanno presentato in tutti i mesi dell'anno tassi di crescita superiori, a dimostrazione del fatto che il prezzo medio di vendita è in aumento (+5,7%). Nel 2022 il mercato interno del Franciacorta ha rappresentato l'88,5% del venduto (con una leggera flessione del -2% in confronto all'anno precedente), mentre il restante 11,5% è costituito dall'export, che invece ha segnato un tasso di crescita dell'11,3%. Tra i canali di vendita, continua la crescita dell'Horeca, bilanciata da un calo nelle vendite sul canale Gdo. E il 2023? Le aspettative sono più che positive (con il boom consueto a fine anno) ma anche con il consumo degli spumanti in crescita nella stagione estiva, particolarmente vivace nell'anno in corso, anche grazie all'interesse dei giovani. D'altronde, fra dosaggi, millesimi e cuvée, satèn e riserve, rosati e bianchi, la selezione di bollicine a disposizione è ampia - capace di soddisfare i gusti di molti - e la qualità sempre più precisa; e lo confermano le nostre monografie dedicate alla Franciacorta fin dal 2018 (e poi 2019 - 2020 - 2021 - 2022). Qui trovate i nostri migliori assaggi, mentre sui prossimi [I Vini di WineNews](#), le aziende che non siamo riusciti purtroppo ad inserire, come Camillucci, Centinari, Ronco Calino, Ferghettina, Vigneti Cenci, Muratori, Fratelli Berlucchi, Mirabella e Antica Fratta.

Buona lettura.

UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Azienda Agricola Uberti](#)

Proprietà: famiglia Uberti

Enologo: Silvia Uberti

Siamo di fronte ad una delle aziende di riferimento della Franciacorta per stile e qualità: era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora presero in mano la guida dell'azienda con sede ad Erbusco, che oggi vede in prima linea le figlie Silvia e Francesca. 26 gli ettari vitati a biologico, per una produzione di 180.000 bottiglie. Il Franciacorta Comarì del Salem 2016 è ampio e persistente al naso, con sentori di frutta esotica, panpepato, agrumi gialli, spezie ed erbe aromatiche. La bocca è fresca e continua, appena sapida, dall'effervescenza elegante e morbida per una beva di estrema piacevolezza; nel finale si fa largo una bella sensazione balsamica di menta.

(are)

LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: [Azienda Agricola Lo Sparviere](#)

Proprietà: Monique P. Gussalli Beretta

Enologo: Francesco Polastri

Lo Sparviere - che deve il suo nome alla raffigurazione sul maestoso camino della casa padronale - nasce nel 1974 a Monticelli Brusati e fa parte del gruppo Gussalli Beretta, insieme a Fortemasso a Barolo, Castello di Radda nel Chianti Classico, Orlandi Contucci Ponno sulle Colline Teramane e Steinhäus in Alto Adige. In Franciacorta la proprietà può contare su 60 ettari totali (condotti a biologico dal 2013) di cui la metà coltivati a Chardonnay e Pinot Nero. Il Dosaggio Zero Riserva sosta sui lieviti per 72 mesi e l'annata 2015 ci regala note spezzate e terrose al naso con lievi cenni di canfora, mentre in bocca sprigiona una crema fruttata e vivace, che sa di caramella alla mora e agrumi, con cristalli di sale.

(ns)

VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Brut Cuvette

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.924

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Villa Franciacorta Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bianchi

Enologo: Angelo Divittini, Alessandro

Gobbetti

Villa Franciacorta è nata nel 1960, quando Alessandro Bianchi, 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. Il Franciacorta Cuvette 2018, maturato parzialmente in legno, è affinato sui suoi lieviti per oltre 60 mesi. È spumante dai profumi di pesca, mela e agrumi con tocchi di nocciola tostata e vaniglia. In bocca, il sorso è ricco e ben strutturato, dallo sviluppo morbido e dal finale ampio e persistente.

(fp)

MARCHESE ANTINORI - TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 47.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Giorgio Oddi

Dal colore rosa tenue con riflessi leggermente ramati, il Franciacorta Rosé a marchio Antinori, al naso propone fiori e piccoli frutti rossi insieme a tocchi di nocciola tostata e lieviti. Al palato è fine, dal sorso cremoso e ben profilato, che termina in un finale agile e agrumato. Gli Antinori sono approdati in Franciacorta nel 1999, acquisendo la Tenuta Montenisa, di proprietà della famiglia Conti Maggi. Dopo una ristrutturazione complessiva dell'azienda operata immediatamente, oggi questa realtà è ormai consolidata, occupando una posizione significativa nel quadro produttivo della Franciacorta, e contando su 60 ettari a vigneto per una produzione di 400.000 bottiglie.

(fp)

LA GRIFFE



MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Cabochon

Fuoriserie n. 024

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Monte Rossa](#)

Proprietà: Emanuele Rabotti

Enologo: Vautier Pascal

Monte Rossa - il cui nome rimanda alla collina che sormonta la villa del XV secolo posseduta dapprima dalla Famiglia Bornati e passata successivamente alla famiglia Rossa - è stata una delle realtà più importanti per il successo recente del Franciacorta. Era il 1972 quando l'imprenditore Paolo Rabotti e sua moglie Paola intrapresero il loro percorso nel mondo del vino, che oggi continua con il lavoro del figlio Emanuele. Da subito, si optò per scelte radicali e, per fare un esempio, venne spostato il core business aziendale sugli spumanti, lasciando sullo sfondo i vini fermi. Una scommessa tutta all'insegna del Metodo Classico, tipologia, di cui, al tempo, non era facile immaginare il successo futuro. Un successo che deve molto soprattutto ad una etichetta a marchio Monte Rossa: il Cabochon, dal nome prezioso, rubato al mondo delle gemme e ispirato dal cesello con cui Gianmaria Buccellati incise l'etichetta in argento che ne accompagnò l'esordio. Un vino nato nel 1985 e che usciva come Millesimato, portando con sé anche una novità nella sua realizzazione e cioè la fermentazione in barrique. Attualmente la cantina con sede a Bornato, nel comprensorio di Cazzago San Martino, continua a rappresentare un punto di riferimento delle bollicine bresciane e coltiva 70 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, distribuite su un articolato portafoglio etichette, dove Cabochon è diventata una vera e propria linea a sé stante, composta dallo Stellato Millesimato, dal Brut Millesimato, dal Doppiozero Nature Millesimato, dal Fuoriserie Rosé e dal Fuoriserie. Quest'ultimo, nell'edizione N°024, è ottenuto per l'80% dai vigneti aziendali più significativi di Pratone, Barek, Brolo, Palo, Nespoli, fermentati separatamente in barrique, e per il 20% da vino di riserva; la cuvée che ne deriva è successivamente maturata per oltre 36 mesi sui lieviti. Al naso, è fragrante e sfaccettato con note di frutta gialla, glicine, mandorle tostate, panbrioche e erbe officinali. In bocca, la carbonica è ben dosata e il sorso risulta vellutato, fresco, profondo e di ottima persistenza, che caratterizza anche il lungo finale dal ritorno agrumato. Di recente (2020), l'azienda franciacortina ha inoltre preso sotto la sua ala protettiva, con l'obiettivo della sua massima valorizzazione e salvaguardia, il Vigneto Pusterla di Brescia, posto alle pendici del castello di Brescia e inglobato nel centro storico cittadino. Si tratta del più grande vigneto urbano (quasi quattro ettari) d'Europa, dove si coltivano, per giunta, i ceppi centenari della varietà di antica coltivazione a bacca bianca Invernenga.

(are)





BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Barone Pizzini Franciacorta 1870](#)

Proprietà: Società Vitivinicola Barone Pizzini

Enologo: Leonardo Valenti

Prima azienda in Franciacorta a convertirsi al biologico, oggi Barone Pizzini conta su 58 ettari vitati di proprietà, da cui si ricavano 370.000 bottiglie di produzione complessiva. Barone Pizzini dispone anche di aziende nelle Marche (Pievevalta) e in Toscana (Ghiaccioforte). Il Franciacorta Rosé 2018 è un Pinot Nero in purezza, maturato parzialmente in barrique esauste e lasciato sui suoi lieviti dai 30 ai 40 mesi, a seconda delle caratteristiche dell'annata. Al naso si susseguono rimandi ai piccoli frutti rossi e al sottobosco, con tocchi di pane appena sfornato. In bocca, il sorso è agile, dallo sviluppo cremoso e dal finale profondo che torna su toni fruttati.

(fp)

RICCI CURBASTRO

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Gualberto Ricci Curbastro & Figli](#)

Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro

Enologo: Andrea Rudelli, Annalisa Massetti,

Riccardo e Filippo Ricci Curbastro

Fra gli 11 fondatori della Doc Franciacorta nel 1967, la famiglia Ricci Curbastro può in realtà contare su di una secolare tradizione agricola. La sede aziendale è a Capriolo, dove coltiva 32,5 ettari di vigna per 170.000 bottiglie prodotte nel 2022. La sostenibilità energetica, la riduzione della propria impronta carbonica e l'impegno sociale sono presi molto seriamente, tanto da ottenere nel 2017 la certificazione Equalitas. Il Brut Satèn fa parte della linea classica dell'azienda: un 100% Chardonnay che profuma di crema chantilly e pietra focaia e che in bocca è altrettanto minerale, dove l'effervescenza sprigiona sapori freschi di albedo e pompelmo, e dolci di vaniglia.

(ns)

CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Cru Perdu

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Castello Bonomi Società Agricola](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti, Luigi Bersini

Castello Bonomi è la dependance franciacortina della famiglia Paladin - che possiede vigne e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi) - e conta su 24 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. Il Cru Perdu, che potremmo definire il vino bandiera aziendale, nella versione 2018 è nitido ed elegante e profuma di frutta gialla, ananas, menta bianca, ginestra, biscotti al burro e cedro. Bocca di grande freschezza amplificata da una piacevolissima sfumatura sapida, carbonica dosata alla perfezione che carezza il palato conquistandolo; decisamente persistente anche il lunghissimo finale ben giocato tra frutto e sapidità.

(are)

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Contadi Castaldi](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: Gian Luca Uccelli

La cantina Contadi Castaldi nasce nel 1987, affiancando Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1978. L'azienda, con sede ad Adro, conta su 174 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.100.000 bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve provenienti da viticoltori selezionati nel territorio. Il Brut Rosé, maturato parte in acciaio e parte in legno per 7 mesi, successivamente viene affinato sui lieviti per 24 mesi. Di colore rosa corallo brillante, profuma di frutti di bosco, rosa, frutta tropicale matura e crosta di pane appena sfornato. In bocca, il sorso è cremoso e morbido, dallo sviluppo solido e continuo e dal finale tendenzialmente sapido.

(fp)

VINTAGE



MOSNEL

Docg Franciacorta Pas Dosé Rosé Parosé in Riedizione

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 960

Prezzo allo scaffale: € 75,00

Azienda: [Azienda Agricola Mosnel](#)

Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò

Enologo: Flavio Polenghi

Il Pas Dosé Rosé Parosé 2007, fermentato parzialmente in legno, riposa 48 mesi sui lieviti prima della sboccatura, che per la riedizione 2023 (dieci anni dopo il primo rilascio) è avvenuta a novembre 2022. Al naso si succedono toni aromatici che rimandano alle rose, ai frutti di bosco e agli agrumi, con qualche lampo speziato a rifinitura. In bocca, la carbonica è fine e il sorso scorre sottile e saporito, fino ad un finale persistente con una spiccata nota salina di chiusura. Mosnel nasce a Camignone e l'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta. A tracciare significativamente il percorso di questa realtà l'intuito di Emanuela Barboglio, donna pioniera di Franciacorta, mentre oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai suoi figli Giulio e Lucia. La cantina è una delle più interessanti realtà franciacortine e oggi è saldamente fra le "Maison" di riferimento del territorio, per qualità e stile delle proprie etichette. Ha a disposizione un parco vigneti di 40 ettari coltivati a biologico, concentrati in un corpo unico attorno alla cantina, da cui escono 250.000 bottiglie all'anno.

(fp)

L'OUTSIDER



QUADRA

Docg Franciacorta Brut Nature Eretic

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Bianco, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 2.030

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Società Quadra Franciacorta](#)

Proprietà: Cristina Ghezzi

Enologo: Mario Falcetti, Antonia

Tancredi

Quadra come Outsider per questo vino eretico, nato nella testa di Mario Falcetti fin dal 1997: fare uno spumante senza la colonna dello Chardonnay. Nella vendemmia 2009 a Quadra corona finalmente il suo sogno e unisce il Pinot Nero e il Pinot Bianco, accoppiata al 50% mai vista prima in Franciacorta (e ancora). Il vino riposa almeno 50 mesi sui lieviti e il dosaggio è zero per mantenere l'acidità viva, insieme agli aromi più delicati. Obiettivo centrato: la versione 2016 profuma di glicine, gelsomino, iris e violetta con un tocco citrino subito percepibile. C'è un tocco di gesso che torna anche in bocca, dove il sorso si diffonde cremoso e dolce, saporito alla mora e alla crema chantilly. Quadra inizia il suo percorso negli anni Novanta, quando Ugo Ghezzi compra i primi vigneti a Marzaghetta di Adro; è solo nel 2003 che arriva la cantina, che oggi vinifica uve da 20 ettari di vigne - dislocate in diversi punti della Franciacorta - producendo fra le 160 e le 170.000 bottiglie l'anno. Al timone dell'azienda ora c'è la figlia di Ugo, Cristina Ghezzi, che nel 2021 ha deciso di affiancare l'Erbamat allo Chardonnay, al Pinot Nero e al Pinot Bianco.

(ns)



ENOTECA FRATI

VIA X GIORNALE, 1 - ROVATO (BS)

L'[Enoteca Frati](#) (tel. +39 030 7721872) esiste dal 1969 e rientra fra le attività storiche d'Italia. Da prima ancora, però, Frati è sinonimo di opificio, produttore di liquori e distillati da ricette tramandate per generazioni. La passione per il vino la sfogano nel negozio di Rovato cercando di contagiare i loro clienti: propongono un'ampia selezione di vini nazionali e non, con un occhio di riguardo alla Franciacorta:

COSA VENDE

Jacquesson, Champagne Vauzelle Terme Aÿ Grand Cru 2013 - € 302,00

Blanc de Noirs di grande carattere e personalità

Ruinart, Champagne Dom Ruinart Rosé 2009 - € 379,00

Champagne dal profilo stilistico decisamente classico e intramontabile

Elena Fucci, Aglianico del Vulture Titolo 2019 - € 36,90

Rosso solido e convincente, ormai punto fermo della Lucania enoica

Hocher Pere et Fils, Château Musar 2016 - € 30,00

Uvaggio libanese a base di Cabernet Sauvignon, Cinsault e Carignano

Pianora, Sebino Rosso Pendio 2020 - € 19,50

Uvaggio a base di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon ben eseguito

Castrum Morisc, Falerio Pecorino 2021 - € 10,00

Bianco dai profumi sfumati e dal gusto sapido e continuo

Borgogno, Derthona Timorasso 2021 - € 32,30

Il bianco piemontese per eccellenza

Travaglini, Gattinara 2019 - € 25,30

Un piccolo classico del Piemonte enoico cosiddetto "minore"

Mazzeschi, Canaiolo Anfora 2021 - € 19,20

Rosso fragrante negli aromi e gustoso nella sua articolazione al palato

Moser, Müller Thurgau 2022 - € 11,50

Piacevole vino fermo prodotto da una cantina a prevalenza spumantistica

COSA CONSIGLIA

Uberti, Franciacorta Magnificencia Satèn 2018 - € 41,00

Una delle etichette che hanno reso grande la denominazione

Monterossa, Franciacorta Flamingo Rosé - € 29,00

Marchio storico della denominazione franciacortina

Gatti, Franciacorta Nature - € 26,70

Vino ben eseguito e di bell'impatto aromatico

Arici, Franciacorta Dosaggio Zero Riserva 2012 - € 57,30

Sapido, incisivo e di bella fragranza

Barone Pizzini, Franciacorta Naturae 2019 - € 30,90

Buone sensazioni da uno spumante prodotto da una cantina votata al biologico

Faccoli, Franciacorta Dosaggio Zero 2018 - € 34,50

Bella resa aromatica per questo spumante dal gusto compiuto e piacevole

La Montina, Franciacorta Quor 2016 - € 42,90

Intenso fin dal colore, è spumante dai profumi chiari e dal gusto solido

Barboglio De Gaioncelli, Franciacorta Satèn 2019 - € 22,00

Vino lieve nei profumi e ben profilato nel suo sviluppo gustativo

Ronco Calino, Franciacorta Brut 2015 - € 48,00

Uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero per questo Millesimato

Villa Franciacorta, Franciacorta Diamant Pas Dosé 2016 - € 32,90

Un "dosaggio zero" dai profumi convincenti e dal gusto impeccabile

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE MARCHESINE

Docg Franciacorta Brut Secolo Novo Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Azienda Agr. Le Marchesine](#)

Proprietà: famiglia Biatta

Enologo: Jean-Pierre Valade

Nasce nel 1985 il progetto enologico "Le Marchesine" condotto da Giovanni Biatta, tra le realtà che hanno dato il successo alla Franciacorta, arrivato proprio a cavallo tra gli anni '80 e '90 del secolo scorso. Oggi la superficie dei vigneti aziendali arriva a quasi 50 ettari complessivi, per una produzione che supera le 400.000 bottiglie e a condurre le sorti della cantina ci sono il figlio Loris e i nipoti Alice e Andrea. La cifra stilistica aziendale possiede buona personalità e punta soprattutto sull'eleganza, offrendo una serie di spumanti ben eseguiti, dalla timbrica solida e impeccabile. Una serie di caratteristiche che si ritrovano anche nel Franciacorta Dosaggio Zero Secolo Novo Riserva, 5 anni a riposo sui suoi lieviti, uno dei vini di punta dell'azienda con sede a Passirano. La versione 2013 al naso esprime un bagaglio aromatico diviso tra note di mela cotogna, lieviti e miele, affiancate da cenni gessosi e agrumati. In bocca, il vino è incisivo e continuo, dalla carbonica garbata e saldo nella sua fragranza, chiudendo con un finale in crescendo e una bella nota di mandorla tostata.

(fp)

LA SORPRESA



UGO VEZZOLI

Docg Franciacorta Brut Rosé

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

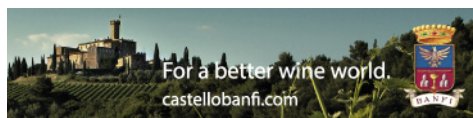
Azienda: [Azienda Agricola Vezzoli Ugo](#)

Proprietà: Ugo Vezzoli

Enologo: Cesare Ferrari

La cantina Ugo Vezzoli ha sede sul confine della Franciacorta, nel comune di Palazzolo sull'Oglio. A partire dal 1981, l'azienda ha impiantato i primi vigneti a Chardonnay nel comune di Adro, per poi espandersi e avviare la commercializzazione delle proprie etichette nel 1990. Oggi i vigneti occupano una superficie di 4,5 ettari (suddivisi tra i 3 ettari di Adro e 1,5 coltivati nella frazione di San Pancrazio) e la produzione odierna si attesta sulle 25.000 bottiglie di Franciacorta suddivise in Brut, Satèn Rosé, Pas Dosé e Millesimato, a cui si aggiungono 10.000 bottiglie di vino fermo. Il Rosé aziendale, maturato sui lieviti per 24 mesi, è ottenuto da Pinot Nero e, a seconda delle caratteristiche dell'annata, può avere una piccola quota di Chardonnay nel suo uvaggio. Di colore rosa antico, possiede perlage tendenzialmente fine. Al naso, si susseguono rimandi al melograno e agli agrumi con cenni di lievito e tocchi leggermente affumicati. In bocca, il sorso è ben profilato dallo sviluppo pieno e articolato e dal finale persistente, sostenuto da una carbonica garbata che accentua i ritorni agrumati.

(fp)



SPUNTATURE

PUNTI DI FORZA

Sembra una storia recente quella della Franciacorta (riconosciuta Doc nel 1967 e Docg nel 1995), che il territorio ha saputo costruirsi con un percorso enoico di eccellenza, grazie soprattutto al dinamismo dei suoi produttori, alle scelte consortili - sempre in linea con le questioni più significative sul tappeto - e ad un nome capace di restare indelebilmente in testa, complice di collaborazioni contemporanee con il mondo della [moda](#), dei [motori](#), del [cinema nazionale](#) e [internazionale](#). Ma sappiamo che in realtà il legame fra vino e Franciacorta è antico, testimoniato dal [manoscritto "Le origini del Franciacorta e del Rinascimento italiano"](#) e dall'[attività secolare del Convento dell'Annunciata a Rovato](#). Oggi [questo successo di storia, ricerca e creatività](#), confluito nel [docufilm di WineNews](#), si misura in numeri, con una produzione complessiva della denominazione che si attesta attorno ai 20 milioni di bottiglie: un numero in assoluto non piccolo ma, se messo a confronto con le aree spumantistiche mondiali, quasi "di nicchia". Un elemento, quest'ultimo, che è al contempo un punto di forza e di debolezza di questo areale e che costringe gli spumanti ottenuti nel bresciano a guardare più al mercato interno (storicamente non privo di criticità) che al "mare magnum" internazionale. Ma la Franciacorta - oggi la denominazione con la percentuale più alta di vigneti a biologico - ha saputo anche riscoprire un vitigno di antica coltivazione, l'Erbamat (varietà tardiva, dai profumi neutri, ma dotata di notevole acidità), introducendolo nella base ampelografica del Franciacorta e del Franciacorta Rosé. Un'operazione non solo effettuata per incentivare un valore aggiunto derivato dall'adozione di vitigni del territorio, ma anche per trovare varietà in grado di resistere meglio al riscaldamento climatico, ormai sotto gli occhi di tutti, con allarmanti ripercussioni in viticoltura anche in Franciacorta.

IL BUONO DEL TERRITORIO



IZALINA DI FRANCIACORTA

CASCINA LA BENEDETTA
VIA BRESCIA, 91
RODONGO SAIANO (BS)

Email: info@cascinalabenedetta.it
Sito Web: www.cascinalabenedetta.it

La Cascina La Benedetta è condotta dai fratelli Daniele e Gianpietro Guerini insieme alla moglie di quest'ultimo Stefania, che allevano vacche di razza frisona italiana e bruna alpina, nella cascina "La Benedetta del Monastero" a Rodengo Saiano, posta accanto all'Abbazia Olivetana del Quattrocento, uno dei simboli della Franciacorta. La produzione principale è il latte, ottenuto da animali allevati con metodi tradizionali (il nutrimento è rappresentato da fieno, mais e soia, provenienti in prevalenza dall'azienda). L'allevamento è iniziato nel 1987 ed oggi sono 170 gli animali presenti nella Cascina La Benedetta. L'azienda è anche fattoria didattica accreditata dalla Regione Lombardia ed offre momenti ludico-didattici a contatto con la natura e con la vita di fattoria dedicati alle famiglie, alle scuole e alle comitive. Conta anche su un caseificio aziendale, che produce dal 2006 latticini ("Izalina" della Franciacorta - un formaggio fresco, inventato dalla Cascina La Benedetta, a base di pasta filata farcita di speck e affumicata naturalmente con la paglia e con potature di vite di Franciacorta, "Provolina", "Dolcezza" primo sale, "Casatella" in festa, "Il cascina", "La budinetta", mozzarella fior di latte, formaggio del brolo, "Nostro nostrano", caciottella di Rodengo, "Speziatella", stracchino, yogurt, "La piccola benedetta", tomino da griglia e ricotta) con metodiche totalmente artigianali e manuali. La vendita dei prodotti è effettuata in prevalenza nello spaccio aziendale, ormai ben conosciuto e apprezzato nel comprensorio. (fp)

PAROLA DI RISTORANTE



IL COLMETTO

VIA FINILNUOVO, 9/11 - RODONGO SAIANO (BS)

Tel: +39 030 6811292
Sito Web: www.ilcolmetto.it

Il Colmetto è un ristorante-agriturismo posto nel territorio della Franciacorta, inserito nel contesto dell'azienda agricola e interconnesso con essa. Negli orti e nella stalla aziendale vengono prodotti gran parte delle materie prime utilizzate in cucina, completate dalla fornitura a cura di realtà locali per recuperare ingredienti di stagione e del territorio. Protagonisti del menù la sostenibilità e la stagionalità. Ai fornelli lo chef Riccardo Scalvinoni, i cui principi fondamentali sono la ricerca nel piatto della golosità, la facilità di comprensione e godimento da parte degli ospiti, senza rinunciare alla raffinatezza nordica della costruzione degli elementi che compongono ogni singola portata, sia nel trattamento della materia prima, nella preparazione delle salse, che nella costruzione dei sapori che compongono i piatti. (fp)

LA TOP 5 DI "IL COLMETTO"

- 1° Ca' del Vént, Spumante Brut Blanc de Noirs Pas Operé Pensiero 2013 - € 140,00**
Spumante affinato 48 mesi sui lieviti e ottenuto con metodi biodinamici
- 2° Cherubini, Franciacorta Nature Rosé Levis 2017 - € 50,00**
Pinot Nero in purezza di bella freschezza e sapidità
- 3° Barone Pizzini, Franciacorta Dosaggio Zero Animante L.A. - € 50,00**
Blend a base di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco maturato sui lieviti per almeno 30 mesi
- 4° Uberti, Franciacorta Extra Brut Comari del Salem 2016 - € 85,00**
Chardonnay e Pinot Bianco brioso ed elegante
- 5° 1701, Franciacorta Nature Rosé 2018 - € 60,00**
30 mesi sui lieviti per questo Rosé di bella fragranza



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: ©FabioCattabiani - Consorzio Tutela della 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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

