



Home > Notizie > Non categorizzato > Freschi, forti, franciacortini: il rinnovamento delle nuove generazioni

FRESCHI, FORTI, FRANCIACORTINI: IL RINNOVAMENTO DELLE NUOVE GENERAZIONI

Franciacorta

Vino

Nuove generazioni

C'è un'Italia del vino che non ha paura di guardare avanti. In Franciacorta il futuro ha già un volto, quello dei giovani produttori che si fanno interpreti di un'eredità piuttosto recente, ma preziosa, senza smarrire la capacità di parlare il linguaggio del presente.

Simon Staffler, Irene Forni, 21.09.2025

Nel cuore della **Lombardia**, tra colline che si specchiano nel Lago d'Iseo, la Franciacorta è oggi molto più di una denominazione: è un modello di comunità. Un territorio che ha saputo costruire un brand riconosciuto a livello internazionale grazie a un Consorzio coeso e lungimirante. La nuova stagione, guidata dal **presidente Emanuele Rabotti** – figlio di Paolo, cofondatore del Consorzio nel 1990 – segna il passaggio a una generazione che unisce radici profonde e apertura al futuro, puntando su sostenibilità, innovazione e condivisione.

Negli ultimi anni, il **Consorzio** ha intrapreso un percorso di rinnovamento capace di fare la differenza. La nascita delle **Unità Geografiche Aggiuntive** ha aperto la strada a una valorizzazione più puntuale delle peculiarità territoriali, mentre **l'immagine del marchio ha assunto una veste più moderna e incisiva**, capace di raccontare non solo il vino, ma anche la biodiversità e la vocazione culturale di questa terra. La crescita dell'export ha consolidato il posizionamento

internazionale, con numeri che testimoniano una progressione costante e significativa. A questo si sono aggiunte iniziative di grande visibilità, come le collaborazioni con circuiti enogastronomici internazionali, che hanno rafforzato ulteriormente la reputazione del Franciacorta come ambasciatore dell'eccellenza italiana. In più, la denominazione vanta una categoria di vino spumante unica al mondo: il **Satèn**.



GIOVANI E SATÈN: UN DIALOGO CHE GUARDA LONTANO

Il cuore pulsante di questo rinnovamento è rappresentato dalle **nuove generazioni**. Giovani produttori e imprenditori si fanno oggi portavoce di un'energia nuova: conoscono il peso della storia che hanno ereditato, ma sono pronti a interpretarla con strumenti contemporanei. Sensibilità ambientale, capacità di dialogo con i mercati globali e uso sapiente della comunicazione digitale sono le cifre stilistiche con cui questi ragazzi e ragazze stanno arricchendo il **patrimonio di un territorio che vive di identità collettiva**.

Falstaff Italia ha avuto l'opportunità di partecipare a una seduta riservata ai giovani franciacortini, un momento che ha mostrato con chiarezza lo spirito di questa nuova generazione. Al centro del confronto c'era il Satèn, tipologia identitaria, ma talvolta ingiustamente trascurata nel racconto complessivo del

Franciacorta. Con una produzione annua attorno a **1,5 milioni di bottiglie**, il Satèn gioca un ruolo ancora inferiore a quello del Franciacorta Rosé. Le voci erano diverse, come diverse sono le storie aziendali da cui ciascuno proveniva: c'era chi rivendicava la storicità del Satèn e chi, invece, cercava nuove strade per raccontarlo al pubblico contemporaneo. Il dialogo si è concentrato sia sugli aspetti disciplinari – con l'esigenza di mantenere l'integrità normativa e preservare la riconoscibilità del vino – sia sul piano comunicativo, con la volontà di restituire al Satèn una centralità narrativa, sottolineandone eleganza, setosità e finezza, ma anche la capacità di esprimere il volto più intimo e autentico del territorio. L'impressione è stata quella di una generazione capace di mettere da parte le differenze per ricercare un obiettivo comune: restituire dignità e visibilità a un vino che incarna l'essenza del **Franciacorta**.



I SATÈN IN DEGUSTAZIONE

1701

La cantina 1701, situata a Cazzago San Martino, è un'azienda biodinamica che lavora con grande attenzione alla vigna. Il Satèn proviene da un vigneto unico di circa 30 anni, esclusivamente da **Chardonnay**. La vinificazione prevede fermentazione spontanea, con un terzo del mosto in acciaio, un terzo in barrique e un terzo in botti grandi. L'annata 2020 è stata affinata **36 mesi sui lieviti**, con sboccatura nell'aprile 2024. Il rabbocco viene fatto solo con vino, per mantenere naturalezza, e il **residuo zuccherino resta sotto 1 g/l**. La produzione annua complessiva è di circa 90-100.000 bottiglie, di cui una quota dedicata al Satèn. Lo stile è teso, minerale, molto identitario: per 1701 l'agricoltura mette al centro il suolo, e il vino ne è la massima espressione.

Bersi Serlini

L'azienda Bersi Serlini, con sede a Provaglio d'Iseo, nasce nel 1970 grazie al nonno dell'attuale titolare Giacomo. La proprietà conta oggi circa **15 ettari di vigneti** a corpo unico attorno alla cantina, caratterizzati da suoli argillosi e limosi nelle vicinanze della Riserva Naturale delle Torbiere. Il loro Satèn è ottenuto esclusivamente da Chardonnay, affinato per **26 mesi sui lieviti**. Una quota del 10% del vino base fermenta in barrique di secondo passaggio, per conferire complessità e morbidezza. Il dosaggio è di 4 g/l. La produzione complessiva è di circa 150.000 bottiglie, di cui 40.000 dedicate al Satèn, vino dal profilo elegante, con buona cremosità e accenti minerali.

Bosio

La cantina Bosio ha sede a Corte Franca e gestisce 23 ettari di vigneto, tutti situati nello stesso comune. La conduzione è a capo di Cesare e sua sorella Laura, ed è improntata alla sostenibilità, con approccio biologico in vigna. La filosofia è quella di puntare su vini freschi e minerali, che riflettano il territorio e la **vicinanza al Lago d'Iseo**. Il Satèn di Bosio è prodotto da Chardonnay in purezza, con un affinamento di **28 mesi sui lieviti e un dosaggio di 5 g/l**, leggermente superiore agli altri Franciacorta dell'azienda, che invece sono per lo più a dosaggio zero. La produzione totale è di circa 60.000 bottiglie. **Bosio è socio FIVI** (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti).



Ca' del Bosco

Fondata da **Maurizio Zanella** negli anni '70, Ca' del Bosco è oggi uno dei nomi simbolo della Franciacorta. La tenuta conta oltre 200 ettari certificati in biologico, suddivisi in 30 vigneti, con un'attenzione quasi maniacale a ogni dettaglio, dalla vendemmia alla lavatura dei grappoli prima della pressatura. Il Satèn, nato negli anni '90 insieme a Bellavista come tipologia riconosciuta, rappresenta un'icona: è prodotto con circa **85% Chardonnay e 15% Pinot Bianco**, fermentato per cinque mesi in botti di rovere e affinato **48 mesi sui lieviti**. Ogni parcella viene vinificata separatamente per esaltare l'espressione dei terroir morenici e marini. È un vino vellutato, complesso, setoso e al tempo stesso verticale, simbolo della filosofia aziendale che unisce cura artigianale e continua ricerca. La figlia di Maurizio, **Marialavinia**, è da poco entrata in azienda.

Castel Faglia – Monogram

La famiglia **Cavicchioli**, originaria di Modena e nota produttrice di Lambrusco, ha investito in Franciacorta nel 1989 creando la tenuta Castel Faglia. Oggi la

produzione complessiva si aggira intorno alle 650.000 bottiglie. Il loro Franciacorta Satèn imbottigliato sotto il marchio "Monogram" proviene da un singolo **vigneto di 40 anni** situato a 350 metri di altitudine, ed è realizzato esclusivamente con Chardonnay. Il vino matura **50 mesi sui lieviti e viene dosato a 4,5 g/l**, con uno stile improntato alla rotondità e alla ricchezza gustativa. Ne vengono prodotte circa 4.000 bottiglie, che rappresentano un'espressione raffinata e di nicchia all'interno della gamma aziendale.

Castelveder

Fondata nel 1975 dai nonni degli attuali titolari, la cantina Castelveder si trova a **Monticelli Brusati** e produce circa 50.000 bottiglie annue. I vigneti, circa 9-10 ettari, sono tutti situati nel comune, con suoli morenici e argillosi. Il Franciacorta Satèn è realizzato da Chardonnay in purezza e, a partire dal 2022, anche con una **piccola quota di Pinot Bianco** piantato recentemente, destinato ad arricchirne il profilo aromatico. Il Satèn 2021 è affinato solo in acciaio per **36 mesi, con un dosaggio di 3,5 g/l**. L'azienda lo considera un vino identitario, distinto rispetto al Brut, con cui condivide l'annata ma non l'anima: qui la ricerca è tutta sulla setosità e sulla finezza.



Corte Fusia

Fondata da **Gigi Nembrini** e dal socio **Daniele**, Corte Fusia rappresenta una realtà giovane e dinamica situata a Coccaglio, sul versante del Monte Orfano. I vigneti coprono circa 10 ettari, di cui 5 terrazzati, con suoli di origine marina ricchi di rocce calcaree. Il Satèn nasce dall'unione di **Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%)**, vinificati separatamente per preservarne identità e freschezza. Il vino base affina **31 mesi sui lieviti**, senza alcuna aggiunta di zucchero, con rabbocco solo tramite vino: lo stile è dunque purista e secco, con un **residuo inferiore a 1 g/l**. È un Satèn che punta sulla morbidezza naturale, sull'espressione territoriale e sulla mineralità, risultando tra i più autentici della denominazione. Chi vuole approfondire la Franciacorta in maniera più esaustiva, chiedi a Gigi!

Elisabetta Abrami

L'azienda Elisabetta Abrami nasce a Provaglio d'Iseo circa vent'anni fa, fondata da **Elisabetta** insieme al **fratello Giuseppe**. La produzione complessiva è di circa 60.000 bottiglie suddivise in sei tipologie di Franciacorta. Il Satèn è l'unico della gamma che non prevede Pinot Nero in assemblaggio, ma esclusivamente Chardonnay. L'affinamento minimo è di **24 mesi sui lieviti, con un dosaggio di 4 g/l**. I suoli di argilla e limo conferiscono rotondità e morbidezza, caratteristiche che emergono chiaramente al palato. Lo stile è fruttato, ampio e leggermente dolce, adatto a chi ricerca un Franciacorta di immediata piacevolezza.

I Barisèi

Guidata oggi da **Gloria**, la cantina I Barisèi si trova a Erbusco e gestisce **43 ettari** di vigneti situati in una conca glaciale di grande vocazione. La produzione complessiva si attesta intorno alle 90.000 bottiglie, con circa 15.000 dedicate al

Satèn. Quest'ultimo è prodotto esclusivamente da Chardonnay, millesimato (in degustazione l'annata 2020), affinato per **32 mesi sui lieviti** e **dosato a 6 g/l**. La vinificazione avviene esclusivamente in acciaio, con l'obiettivo di preservare freschezza e tensione. L'espressione del Satèn de' I Barisèi è elegante e minerale, con un profilo vellutato che riflette fedelmente i suoli morenici profondi della zona.



Lantieri de Paratico

La famiglia Lantieri, storicamente attiva nella viticoltura fin dal 1400, ha fondato l'attuale azienda nel 1974. Oggi la terza generazione, con le sorelle **Gaia** ed **Isabella Lantieri**, porta avanti la cantina con sede a Capriolo e vigneti ad Adro nella zona di Colzano. La superficie vitata è di circa 25 ettari, su suoli morenici e calcarei. Il loro Satèn è prodotto da Chardonnay in purezza, con il 20% del vino base fermentato in rovere. L'affinamento dura circa **30 mesi sui lieviti**, pur trattandosi di un "non millesimato", e il **dosaggio si attesta a 5,6 g/l**. Lo stile è fresco e minerale, ma al contempo strutturato, pensato per essere facilmente abbinabile ai piatti della tavola, non solo da aperitivo. La produzione totale è di circa 150.000 bottiglie annue.

Montina

Fondata negli anni '80 dalla famiglia Bozza, Montina è oggi guidata da **Daniele Bozza**, seconda generazione. L'azienda è storica anche per essere stata tra i co-fondatori del Consorzio Franciacorta. I vigneti si estendono per circa 72 ettari, distribuiti principalmente a Monticelli Brusati, su suoli morenici sottili. La produzione complessiva è di circa 450.000 bottiglie annue, di cui ben 120.000 dedicate al Satèn, una delle etichette di punta. Il Satèn nasce da Chardonnay in purezza, con una quota del vino base che **fermenta in barrique per circa otto mesi**. È un assemblaggio di due annate, con tiraggio nel 2023 e sboccatura recente. Lo stile è ricco ed elegante, con un buon equilibrio tra freschezza e rotondità, e viene esportato per circa il 20% sul mercato estero.

Monte Rossa

Fondata nel 1972, Monte Rossa è oggi una delle cantine di riferimento della Franciacorta, condotta dalla terza generazione della **famiglia Rabotti**. La produzione complessiva è di circa 500.000 bottiglie annue. Il Satèn "**Sansevé**" rappresenta circa 100.000 bottiglie, ed è prodotto esclusivamente da Chardonnay. La base 2021 ha affinato **28 mesi sui lieviti**, con sboccatura alla fine del 2023. Non proviene da un vigneto unico, ma da una selezione di parcelle aziendali, tutte

situate in aree moreniche vocate. Lo stile è elegante e pulito, con setosità al palato e un finale armonico: un Satèn che coniuga immediatezza e finezza. I due cugini **Paolo e Aldo Rabotti** rappresentano la terza generazione dell'azienda e con il loro carattere vivace e simpatico faranno parlare molto di sé.



Muratori

La famiglia Muratori rappresenta la terza generazione di viticoltori, con cantina ad Adro. L'azienda produce circa 500.000 bottiglie annue, con un forte **impegno per la sostenibilità ambientale** e le certificazioni di ridotto impatto. Il Satèn, **100% Chardonnay**, conta una produzione di circa 50-60.000 bottiglie a seconda della vendemmia. Affina per almeno **26 mesi sui lieviti**, con un **dosaggio di 3 g/l**. Si tratta di un non millesimato che utilizza come base l'annata 2022, con sboccatura prevista per febbraio 2025. Lo stile è preciso, lineare, puro e pulito, con freschezza minerale che riflette le parcelle moreniche da cui provengono le uve. Interessante e contemporaneo il **rebranding** intrapreso qualche anno fa.

Priore

Fondata nel 1904, la cantina Priore rappresenta una realtà particolare della Franciacorta, poiché coniuga due attività: **viticoltura e allevamento di bestiame**, con produzione e vendita diretta anche di salumi e carni. Dopo un periodo di ridotta visibilità, l'azienda è tornata sul mercato con determinazione. Gestisce circa 20 ettari di vigneti, vendendo parte delle uve. Grande attenzione è rivolta al **Pinot Nero**, che copre circa il 40% della superficie vitata, ma il Satèn è prodotto esclusivamente da **Chardonnay**. La base 2022 è affinata **24 mesi sui lieviti**, con **dosaggio di 4,5 g/l**. Viene vinificato in acciaio con un leggero uso del legno e fermentazione malolattica solo parziale. Il profilo gustativo è fresco e bevibile, con finale leggermente amarognolo e sapido: un Satèn che privilegia spontaneità e immediatezza.

Ricci Curbastro

La famiglia Ricci Curbastro è tra i pionieri della Franciacorta: il nonno **Gualberto fu tra i fondatori della DOC** negli anni '60. L'azienda dispone di 32 ettari di vigneti, situati a Capriolo e in parte nella zona di Iseo, e produce circa 180.000 bottiglie annue. Il Satèn è da sempre centrale nella gamma e rappresenta circa il 25% della produzione. È sempre millesimato: il vino affina **48 mesi sui lieviti** e viene vinificato per il 60% in barrique e tonneaux, con **dosaggio di 3 g/l**. Lo stile è verticale ed elegante, con note vegetali e grande finezza minerale. Un Satèn che unisce radici familiari e ricerca costante della qualità.



Ronco Calino

Fondata alla fine degli anni '90 dalla famiglia Radici, oggi la cantina Ronco Calino è gestita dai coniugi Radici ed è **certificata biologica** dal 2016. La proprietà si trova a Calino, frazione di Cazzago San Martino, in un anfiteatro naturale con vigneti a corpo unico. La produzione si concentra su Chardonnay e Pinot Nero, con vinificazioni per parcelle. Il Satèn è realizzato da **Chardonnay in purezza**, proveniente da 5 parcelle vendemmiate e vinificate separatamente. La fermentazione avviene in acciaio con una piccola quota (5%) in barrique. L'annata 2020 affina per **48 mesi sui lieviti**, con un **residuo zuccherino** intorno ai **4 g/l**. È considerato il vino "più dolce" della gamma, con tannino appena percettibile e un profilo più morbido e lineare. Un Satèn equilibrato, armonico e di grande immediatezza.

Tenuta Ambrosini

Fondata nel 2002 da tre fratelli a Cazzago San Martino, Tenuta Ambrosini è una realtà giovane e dinamica, che vinifica circa 20 ettari di vigneti, per l'80% situati nello stesso comune su suoli morenici profondi. La produzione annua è di circa 100.000 bottiglie. Il loro Satèn 2021 è composto da **Chardonnay in purezza**, con fermentazione parziale in barrique usate, malolattica solo parzialmente svolta e affinamento di **33 mesi sui lieviti**. Dopo cinque giorni dalla fermentazione, una parte del vino entra in barrique per arricchirsi di complessità. Lo stile dell'azienda è focalizzato sulla ricerca della mineralità e della tensione, con vini precisi e longevi.

Tenuta Martinelli

Gestita da una famiglia con padre e zio in prima linea, la Tenuta Martinelli produce attualmente circa 40.000 bottiglie, con obiettivo di arrivare a 100.000 nei prossimi anni. I vigneti si estendono per dieci ettari tra Provaglio d'Iseo e Cologno, su suoli morenici e marini. Il Satèn, dedicato alla nonna, è prodotto da **Chardonnay in purezza**, con il 20% della base fermentata in barrique. Affina **30 mesi sui lieviti**, con **dosaggio di 3 g/l**, su base 2021. Lo stile è profumato e corposo, con note minerali e sapide che ne esaltano la personalità territoriale. È un'etichetta che vuole rappresentare l'anima familiare e autentica della cantina.



Turra

La cantina Turra, realtà familiare fondata da Federico Turra, ha iniziato a vinificare nel 2011 dopo essere stata per anni produttrice di uva. Oggi gestisce circa 20 ettari nei comuni di Cologne, Erbusco e Adro, con una produzione complessiva di 50.000 bottiglie, di cui 15.000 Satèn. Questo è ottenuto da **Chardonnay in purezza**, con il 20% del vino base fermentato in barrique, mentre la restante parte in acciaio. La versione 2021 affina **30 mesi sui lieviti**, con **dosaggio inferiore a 3 g/l**. L'azienda ha recentemente piantato Pinot Bianco in alcune parcelle più alte (3.000 m²) per sperimentarne l'influenza sui futuri Satèn. Lo stile è aromatico, fresco e dinamico, con vellutata morbidezza e ottimo equilibrio.

Villa Franciacorta

La storica azienda Villa Franciacorta, oggi condotta dai fratelli Alessio e Matteo Bianchi, lavora esclusivamente uve di proprietà, provenienti da 46 ettari vitati su un totale di 110 ettari aziendali. Tutti i Franciacorta della casa sono millesimati, con **affinamento minimo di 36 mesi**. I vigneti, più di 40 anni di età, sono suddivisi in 26 parcelle vinificate separatamente, con suoli di origine marina, marne e argilla. Il Satèn 2019 è prodotto solo in acciaio, con parziale malolattica e **dosaggio di 3 g/l**. La produzione si attesta sulle 40-45.000 bottiglie, con sboccatura avvenuta a metà 2023. Lo stile è fresco e setoso, con fine vellutata e finale minerale: un Satèn che incarna al meglio la filosofia di eleganza e longevità della famiglia Bianchi.

L'IDENTITÀ CONDIVISA CHE FA LA DIFFERENZA

Questa capacità di dialogo e coesione è ciò che distingue il Consorzio. In un mondo del vino spesso dominato da individualismi, **i franciacortini hanno scelto la coralità**. Le sfide del futuro – dal cambiamento climatico alla necessità di consolidare i mercati esteri, passando per la crescita sostenibile e il ricambio generazionale – vengono affrontate come sistema, non come singole battaglie. È

questa unità, resa tangibile nelle scelte disciplinari, nelle decisioni condivise e negli spazi dedicati al confronto tra generazioni, che ha permesso al Franciacorta di non essere solo un grande vino, ma un vero **laboratorio di idee e valori**.

Oggi il Franciacorta si conferma un **marchio solido e desiderato**, riconosciuto in Italia e nel mondo come simbolo di autenticità e qualità percepita. La sua forza non risiede soltanto nell’eccellenza del prodotto, ma in quel senso di appartenenza che continua a crescere, anno dopo anno, radicando il presente nelle radici della storia e proiettando il futuro verso orizzonti sempre più ampi.

NOTIZIE DAL MONDO FALSTAFF DIRETTAMENTE NELLA TUA CASELLA DI POSTA ELETTRONICA

Il tuo indirizzo e-mail

Il tuo indirizzo e-mail

Con la registrazione, accetto che Falstaff Verlags-Gesellschaft m.b.H. possa memorizzare ed elaborare i miei dati allo scopo di migliorare i nostri servizi. Posso revocare informalmente il mio consenso in qualsiasi momento con effetto per il futuro senza alcuna conseguenza negativa per me. Posso inviare la mia revoca per posta a Falstaff Verlags Gesellschaft m.b.H., Schottenring 2-6, 1010 Vienna o per e-mail a revoca@falstaff.com. Ulteriori informazioni sul trattamento dei dati personali sono disponibili **nell'informativa sulla privacy**.