

Lombardia

la terra
le ricette
i vini



S E
SESAAB EDITRICE

IL FRANCIACORTA



Molti pensano che Franciacorta abbia in qualche modo attinenza con Francia, mentre la parola deriva da «corti franche». Compare per la prima volta nel XII secolo e identifica un comprensorio tra l'Oglio e il Mella, dove vi erano alcune corti monastiche. Oggi, a distanza di secoli, Franciacorta è sinonimo di Champagne all'italiana. Già, perché in questa fortunatissima terra si producono i migliori vini spumanti ottenuti con il metodo classico (quello che prevede la rifermentazione in bottiglia) partendo dalla vinificazione di uve chardonnay e pinot bianco. Una delle aziende che ha contribuito in maniera determinante al successo della Franciacorta è la Ca' del Bosco, creata dall'imprenditore Maurizio Zanella. Un'azienda che il mondo ci invidia per la straordinaria qualità dei suoi prodotti. Tuttavia, più che per le pregiate riserve, ci piace menzionarla per il suo Franciacorta normale dal colore paglierino, dal bel *perlage*, dal profumo sottile, fruttato e con note di lieviti, per il suo gusto aggraziato e soave. È eccellente come aperitivo, ma si può abbinare ad antipasti e a primi piatti.