

SPIRITO di VINO

Speciale Franciacorta

Bollicine mon amour

Diciannove comuni in provincia di Brescia, la vicinanza del lago d'Iseo, le differenti condizioni pedoclimatiche, la passione e la professione in vigna e in cantina. In una parola: Franciacorta

a cura di Pierluigi Gorgoni

(SFUMATURE DI FRANCIACORTA)

La bollicina in rosa ha sempre scandito la storia di Ca' del Bosco e accompagnato il suo fondatore in quello che oggi può essere definito un percorso entusiasmante, che è ben lungi dall'essere arrivato al traguardo. E così, la gamma della cantina di Erbusco si è arricchita di una nuova etichetta di prestigio, la Annamaria Clementi Rosé. Una mossa tutt'altro che facile, soprattutto se si considera la fama di cui gode la versione bianca. Tra gli addetti ai lavori si favoleggiava di questo Franciacorta da un po', ma solo alla fine dello scorso ottobre è stato svelato un rosé alto di gamma che si basa sul sèlo Pinot nero.

Varietà che in Ca' del Bosco conoscono e amano, tanto da averla proposta pure come vino fermo con l'etichetta Pinéro. Quando si parla di grandi cuvée, è normale guardare alla Champagne dove, da una cinquantina di anni, diverse etichette di prestigio hanno via via guadagnato l'omologa versione rosa. Un passaggio ricco di insidie, ma gli champenois finora hanno dimostrato di averlo compiuto al meglio. Discorso ben diverso, invece, quando si parla della spumantistica italiana, che prima d'ora mai aveva tentato un rosé di presti-



Annamaria Clementi Rosé è la nuova etichetta di prestigio di Ca' del Bosco. Fedele alla tradizione femminile della cantina, è l'omaggio di Maurizio Zanella a sua madre

di Marco Tonelli

Le bollicine rosa della mamma

La nuova cuvée Annamaria Clementi Rosé di Ca' del Bosco è prodotta da sole uve Pinot nero: imbottigliata nel 2003 è rimasta sette anni sui lieviti nelle cantine sotterranee a una temperatura costante di 12 °C fino alla sboccatura. Nell'altra pagina, Annamaria Clementi, la madre di Maurizio Zanella: a lei il patron della cantina di Erbusco ha dedicato il Franciacorta declinato in rosa.

SPIRITO DIVINO



SPIRITO di VINO

66

(SFUMATURE DI FRANCIACORTA)



Soltanto Pinot nero per macerazione e non per assemblaggio

gio. Tutto questo Maurizio Zanella lo sa bene, tanto che non ha mai nascosto la sua ammirazione per la realtà vinicola della Champagne, ma non credo che nel pensare la Annamaria Clementi Rosé si sia ispirato esclusivamente a quanto avviene Oltralpe. Anzi: «La ricerca dell'eccellenza, l'impegno assoluto, hanno portato a concepire questo rosé quale declinazione in rosa del nostro Franciacorta più importante e prestigioso, che porta il nome della fondatrice dell'azienda, mia madre Annamaria Clementi».

Il rosé è sempre stato legato alla storia di Ca' del Bosco: dei primi tre Franciacorta (anche se all'epoca erano Spumanti Metodo classico) proposti dalla cantina di Erbusco, uno era rosa. Frutto della vendemmia 1976 e lanciato a dicembre 1978, colpì per la vinosità mai riscontrata in una bollicina italiana prima di allora. Ma poi, per vedere un nuovo rosé Ca' del Bosco bisogna aspettare 30 anni: nel 2009 la Cuvée Prestige, l'ottimo non millesimato che va in netta controtendenza alla moda imperante in Franciacorta di millesimare, viene declinata anche in rosa. «Abbiamo voluto aspettare che le vigne di Pinot nero raggiungessero almeno i 20 anni di età», spiega Zanella. Insomma, in Ca' del Bosco l'esperienza sui rosé è eccezionale e anche stavolta a Erbusco hanno voluto essere coerenti con il proprio modo di lavorare e fare il vino: livelli di assoluta eccellenza sui quali Zanella ha idea-

to e costruito l'azienda. Così, nel 2003, l'idea di Zanella prende forma e spetta all'enologo Stefano Capelli tradurla in realtà. Per lui «la cuvée Annamaria Clementi Rosé racchiude in sé il carattere tipico dei Franciacorta, la finezza, l'equilibrio, la sottigliezza, ma al tempo stesso la struttura, la longevità, il corpo e la potenza ricercati nei vini fermi di Pinot nero». Il nuovo Franciacorta in rosa, infatti, è prodotto da sole uve Pinot nero per macerazione (rosé de saignée, per dirla come i francesi, quindi non per assemblaggio), per questo è necessaria particolare attenzione già nello scegliere quelle parcelle che, per esposizione, composizione del suolo ed età delle piante, possano dare uve perfettamente mature, ma anche e soprattutto tali da garantire la corretta concentrazione di colore. Quindi, idonee alla vinificazione con il metodo saignée (salasso), che Capelli attua spillando una frazione di mosto colorato dopo un contatto di poche ore con le bucce. Si basa dunque sulla diffusione precoce degli antociani giusto all'inizio della fase di macerazione, che avviene a temperature sufficientemente basse per evitare l'estrazione di tannini e favorire lo sviluppo degli aromi, il tutto prima dell'inizio della fermentazione alcolica.

Questo modo di agire in cantina permette di ottenere un mosto sufficientemente colorato, fruttato e dalla componente tannica molto leggera. Poi, la vinificazione, attuata secondo le

più classiche metodologie di Ca' del Bosco applicate ai grandi millesimati: fermentazione e affinamento in barrique, dove il vino è rimasto per sette mesi complessivi.

Dopo l'imbottigliamento la Annamaria Clementi Rosé 2003 è rimasta sette anni sui lieviti nelle cantine sotterranee, a una temperatura costante di 12 °C fino alla sboccatura. Ho avuto il privilegio di assistere alla nascita di questo grande rosé e di partecipare con lo staff di Ca' del Bosco all'assaggio e alla conseguente discussione sul tipo di dosaggio. È prevalsa la linea di pensiero del dosaggio molto basso, da extra brut, per diversi motivi. Primo l'esaltazione del frutto della Annamaria Clementi Rosé 2003, ma anche della migliore espressività della sua componente acida che dona freschezza e nervo all'assaggio. In secondo luogo, questo nuovo rosé è prodotto in quantità limitata, quindi è conseguentemente un vino per pochi, mi sembra quindi giusto farne una bollicina non votata all'immediata piacevolezza, capace di catturare in più, bensì una da appassionati, da intenditori. Della Annamaria Clementi Rosé mi ha colpito il rigore vinoso, l'armonia della bollicina, il perfetto bilanciamento complessivo, la giusta espressività di frutto, la finezza e, soprattutto, il non aver sofferto l'annata 2003. È nata una stella. Che omaggia una signora senza la quale a Maurizio Zanella non sarebbe mai venuto in mente di creare Ca' del Bosco. 🍷

Sopra, Annamaria Clementi con, da sinistra, Nadia Santini, Annie Feolde e Luisa Valazza: per il lancio di questo Franciacorta, Maurizio Zanella ha chiesto alle chef di abbinare la nuova bollicina a una loro ricetta: come dire, rispetto delle quote rosa in cucina come nel vino. Nella pagina a fianco, la modella Jeanene Fox, l'avvenente testimonial della nuova etichetta.

(VERTICALE CHE SA DI STORIA)

Nel regno di sua maestà Il Falcone



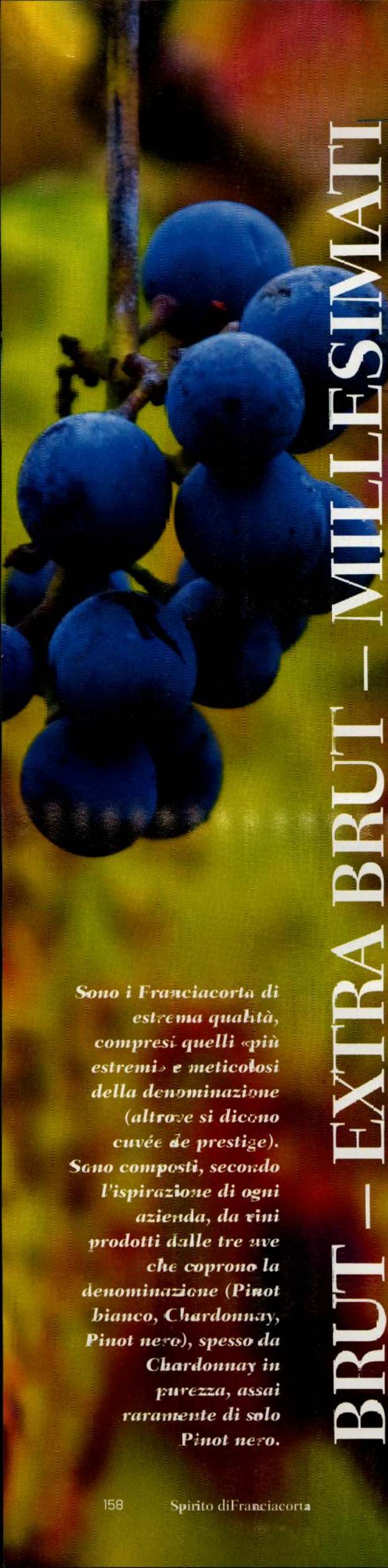
SPIRITO di VINO

68



SPIRITO DIVINO

64



BRUT - EXTRA BRUT - MILLESIMATI

Sono i Franciacorta di estrema qualità, compresi quelli «più estremi» e meticolosi della denominazione (altrove si dicono cuvée de prestige). Sono composti, secondo l'ispirazione di ogni azienda, da vini prodotti dalle tre uve che coprono la denominazione (Pinot bianco, Chardonnay, Pinot nero), spesso da Chardonnay in purezza, assai raramente di solo Pinot nero.

ANTICA FRATTA FRANCIACORTA ESSENCE BRUT 2005

*P*er i francesi sarebbe una Maison de négoce, un'azienda che vinifica le uve prodotte da conferitori, e se ne contano di rinomatissime e illustri. L'Antica Fratta potrebbe a ben vedere aspirare a questo ruolo perché, ancor fresca del suo trentesimo compleanno (vede i suoi esordi nel 1979), sembra aver compiuto di recente un importante progresso qualitativo, che vede adesso alcune sue etichette al vertice della denominazione. L'Essence Brut Millesimato è a nostro vedere l'emblema di questo progresso qualitativo. Un Franciacorta segnato dalla ingente presenza dello Chardonnay delle migliori partite con un saldo minimo di Pinot nero, poi almeno tre anni di permanenza sui lieviti, per un vino di ineffabile precisione e slancio. Dietro un'architettura tanto ben disposta c'è la sapienza della famiglia Ziliani di casa Berlucchi con il contributo dell'enologo Piero Bonomi, una cantina a Monticelli Brusati dotata di tecnologia e un'accurata scelta della materia prima. Da qui e da queste premesse escono 350mila bottiglie di bollicine all'anno, curate nel segno dell'eleganza e della bevibilità.

Prezzo: 24 euro

Antica Cantina Fratta
Via Fontana, 11 - 25040 Monticelli Brusati (BS)
www.anticafrat.it

DEGUSTAZIONE

Sin dalla veste giallo paglierino, sembra suggerire una bella freschezza. I profumi sono subito ben composti e trovano un efficace intreccio tra le arie più evolute e i fremiti più fragranti e freschi. Si alternano toni di anice e nocciola a toni più minerali e tesi. La tessitura del palato è efficacemente imbastita e sembra trattenere umori vivi di frutti bianchi, la carbonica è fine e diffusa, compare un esile carattere tostato che va integrandosi, la chiusura è succosa.

87



BELLAVISTA FRANCIACORTA EXTRA BRUT RISERVA VITTORIO MORETTI 2002



*A*pice della spumantistica italiana per qualità, continuità e fama. Spumante tra i più prestigiosi d'Italia, emblematico dello stile di casa Bellavista e in grado di sapersi confrontare con le più celebri e blasonate bollicine d'Oltralpe, la cuvée millesimata che porta la firma del fondatore Vittorio Moretti, e afferma a ogni uscita il talento di Mattia Vezzola, è un vino che nasce dalla selezioni delle migliori uve dei vigneti di Erbusco, Nigoline, Torbiato e Colombaro, assemblando un taglio quasi paritario tra Chardonnay e Pinot nero. Il suo proverbiale carattere, che unisce ricchezza e complessità, gli deriva innanzitutto dalla selezionatissima vendemmia, quindi da un processo di vinificazione del vino base con fermentazione in piccoli fusti di rovere, infine da una lenta presa di spuma e da una permanenza sui lieviti in bottiglia, che avvengono prima della sboccatura e che mediamente arriva a contare anche un periodo di settanta mesi. Prodotto esclusivamente in annate importanti, il Vittorio Moretti rimane una delle più suggestive esperienze di degustazione, sempre trattenendo un profilo riconoscibile e distinto, consuetamente tessuto per le seduzioni di spezie e frutti maturi, evoluto e tonico assieme, avvolgente e profondo.

Prezzo: 90 euro

Bellavista
Via Bellavista, 5 - 25030 Erbusco (BS)
www.bellavistawine.it

DEGUSTAZIONE

Il calice s'accende di toni limpidi, brillanti, appena dorati. Tutta la gamma dei suoi profumi sembra dapprima focalizzarsi su un seducente rincorrersi di scie tostate e di agrumi canditi. Le spezie che muovono poi in successione incrociano frutta a polpa gialla e accenti salmastri. È un sorso ricco e stratificato, dalla carbonica di grana finissima e piglio aristocratico. Di nuovo si susseguono pieghe di frutti maturi e spezie, ancora il sussulto del ricamo tostato. Incessante.

91



Prove di qualità in 41 assaggi

Suddivise per tipologie, le 41 etichette che seguono sono 41 luminose testimonianze di quell'importante livello qualitativo saldamente conquistato dai Franciacorta. Ad appena 15 anni di distanza dal riconoscimento della Docg, a poco più 30 anni dalle prime spumeggianti bottiglie di Ca' del Bosco e Bellavista, a quasi 50 anni dall'intuizione di Franco Ziliani con il primo Metodo classico di Franciacorta della vendemmia 1961, la Franciacorta oggi è parte indissolubile del ristretto novero dei terroir italiani d'eccellenza. Area spumantistica di fama internazionale, questo territorio si è affermato in grazia di una vocazione particolare alla viticoltura e in virtù di un'impreditoria vinicola che ha ardentemente creduto nel suo potenziale e investito strenuamente nell'impresa.

I Franciacorta sono bollicine dal carattere estremamente riconoscibile, maturi e sapidi, avvolgenti e ricchi, in grado di offrirsi per una personalità definita, non sovrapponibile ad altre di diverse aree. Oggi, decine e decine di aziende che qui operano fanno sbocciare Franciacorta impeccabili tecnicamente e sempre più in linea con le aspettative del consumatore più accorto e avvertito. Così, tra Brut ed Extra Brut, non solo passando in rassegna le versioni millesimate, comprese le cuvée di prestigio che incendiano gli appassionati, ma anche i non millesimati, la qualità media è altissima. Compatta e puntuale la schiera dei Satèn, specialità dell'area; Blanc de Blancs dalla carbonica più cremosa e dalla pressione più bassa; in ascesa il livello dei Non dosati, che forniscono prove di grande incisività partendo da basi spumanti ricche e profonde come quelle consuetamente offerte da questi territori. Non meno prospettive sembrano aprirsi sul fronte dei Rosé, su cui diffusamente si sta investendo negli ultimi anni e dai quali arriveranno altri grandi Franciacorta ancora.



CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA BRUT ANNAMARIA CLEMENTI 2003

Dedicato ad Annamaria Clementi, fondatrice di Ca' del Bosco e madre di Maurizio Zanella, rappresenta il culmine della ricerca e della sperimentazione che ha coinvolto l'azienda di Erbusco fin dai suoi esordi. Vino tra i più significativi d'Italia e protagonista del rinascimento vinicolo italiano nel segno della qualità senza compromessi, è generalmente composto da Chardonnay per poco più della metà, quindi Pinot bianco e Pinot nero per il resto, da vini base esclusivamente fermentati in piccole botti di rovere. Le uve provengono da una quindicina di appezzamenti con vigne di età media prossima ai 40 anni, vigneti a guyot e, in generale, a spalliera che sono i più vecchi della denominazione, i primi con fittezze d'impianto paragonabili a quelle delle più importanti regioni vinicole francesi. Quindi una cantina moderna che dalle pigiature fino agli imbottigliamenti utilizza metodiche originalissime e all'avanguardia, ispirate dalle premure del bravissimo responsabile tecnico Stefano Capelli. Il lunghissimo affinamento in bottiglia a contatto con i lieviti si protrae per un tempo mai inferiore ai 70 mesi. Il risultato per ogni millesimo è motivo obbligato di confronto.

Prezzo: 75 euro

Ca' del Bosco

Via Albano Zanella, 13 - 25030 Erbusco (BS)
www.cadelbosco.com



DEGUSTAZIONE

Luccicante, appena sfiorato da riflessi dorati. Poi un tuffarsi immediato in un rincorrersi di suggestioni fruttate, con richiami di ananas e lime canditi, trafitti da note tostate, di spezie dolci e pietra focaia. C'è una complessità trascinate. Il palato è istigato da una polpa piena ma che vibra a ogni mossa di energia e di slancio. La carbonica è un ricamo prezioso. La sapidità sottile lo allunga, ritorna freschissimo alla persistenza. Suntuoso per grazia e spessore.

91

CASTELLO BONOMI FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU 2006



Con ben 24 ettari di vigneti a ridosso del Monte Orfano, posti sui suggestivi gradoni che salgono le pendici e circondati da un parco secolare, la Castello Bonomi di Coccaglio rappresenta un sicuro riferimento tra i produttori della zona sud della Franciacorta, sottozona che si distingue per essere tra le più rinomate e ambite dell'intera denominazione. Sul Monte Orfano, infatti, il microclima e la natura geologica dei terreni concorrono a creare una situazione pedoclimatica del tutto peculiare e particolare, con temperature massime e minime più alte e fasce calcaree che ispessiscono la struttura delle uve. Ecco allora che nei vini se ne traggono a pieno il carattere di maturità del frutto che riesce a intrecciarsi a una viva mineralità, con un'intensità difficilmente riscontrabile altrove. Il CruPerdu, ovvero «la vigna perduta», è il frutto delle uve (Chardonnay in prevalenza con Pinot nero in percentuale del 30%) di una vigna vecchia ritrovata e riportata a vita, solo il mosto fiore che ne deriva viene vinificato in acciaio e in legno, in percentuale minima, quindi, il vino base viene spumantizzato con permanenza sui lieviti di non meno di 30 mesi. Il risultato finale è uno dei sorsi più seducenti e paradigmatici del terroir particolare.

Prezzo: 30 euro

Castello Bonomi

via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (Bs)
www.castellobonomi.it

DEGUSTAZIONE

Di un bel giallo paglierino. L'olfatto rivela una tensione fortemente minerale e tesa, vi si innestano toni di fiori e di frutti. Lievi segni tostate si confondono in un profilo verticale. Tiglio e biancospino, pera e nespola, un intrigo salino, mandorla tostata. Il palato ha scorta di energia, muove con agilità, infiltrante e calibrato, dalla carbonica di buona finezza, puntualmente minerale e affilato, con una chiusura che conserva buona freschezza e coerenza.

84

FERGHETTINA FRANCIACORTA EXTRA BRUT 2004

Nemmeno vent'anni di attività eppure l'Azienda Ferghettina non solo ha saputo ampliare sostanziosamente il suo parco vigneti e il numero di bottiglie tirate, ma ha conquistato e confermato anno per anno una folta schiera di appassionati che nei Franciacorta di questa firma riconoscono uno stile di incorruttibile volume e sostanza, che pone in evidenza il lato più mediterraneo e solare della denominazione. Era il 1990 quando Roberto (per quasi vent'anni già impegnato in una nota azienda franciacortina) e Andreina Gatti, neosposi, partivano da soli quattro ettari di vigneti in gestione. Il primo anno i vini vengono venduti sfusi, il secondo anno si imbottigliano un bianco e un rosso fermi, il terzo anno vede la luce il primo Brut. Oggi, supportati dalla giovane figlia enologa, controllano oltre un centinaio di ettari sparsi su più comuni. Su quel primo appezzamento, poi acquistato, ad Adro, è sorta la moderna cantina su tre livelli, inaugurata nel 2005 e che vede uscire Franciacorta sempre polposi, colorati, maturi. Tra tutti, l'Extra Brut è quello che prevede il più lungo contatto sui lieviti, arrivando ad almeno sei anni, ed è costituito da Chardonnay, con un quinto di Pinot nero.

Prezzo: 28 euro

Azienda agricola Ferghettina di Roberto Gatti

Via Saline, 11 - 25030 Adro (BS)
www.ferghettina.it

DEGUSTAZIONE

Intensamente dorato, luccicante e splendente di tutta la sua consueta, solare, mediterraneità. I profumi confermano la sua indole propensa alla maturità e alla densità. Toni tostate di mandorla e nocciola, toni dolci di cioccolata bianca e tabacco, frutti tropicali (mango e ananas), note di agrumi canditi. La densità del palato non è da meno, la carbonica è fitta e fine, nella sua articolazione tende ad allargarsi, il finale trova tracce ancora di frutta matura e spezie. Esuberante.

84



BERLUCCHI PALAZZO LANA FRANCIACORTA EXTRA BRUT EXTRÊME 2005

Il ritorno in grande stile della famiglia Ziliani sul luogo dell'origine della Berlucchi e delle bollicine di Franciacorta trova principalmente in un vino come questo un motivo che non può che accendere gli appassionati d'entusiasmo. Franco Ziliani, padre degli attuali titolari, è una figura centrale nella storia del vino italiano, in grado di portare sulle nostre tavole Spumanti Metodo classico familiari alla mensa quanto pochi altri prodotti. Palazzo Lana, che fu il teatro dei suoi primissimi esperimenti e successi, oggi torna come marchio ad affermare tutta la sua storia. Lo fa per investimenti imponenti e infinite premure, con vini a tirature limitate e di alto rango (ci sono anche un Brut e un Satèn millesimati, presto pure un Rosé) tra cui spicca questo Blanc de noirs di classe cristallina. Un esclusivo Franciacorta di solo Pinot nero da vigneti con sesti d'impianto fittissimi e riposo sui lieviti di almeno 48 mesi. Quindi, dosaggio assai limitato per una espressività verticale e tesa, di raffinata compostezza e tonicità. Gli Ziliani son tornati per sorprenderci con un Franciacorta dalla grazia estrema.

Prezzo: 35 euro

Guido Berlucchi & C S.p.A.
Piazza Duranti, 4 - 25040 Borgonovo (BS)
www.berlucchi.it

DEGUSTAZIONE

Già i toni lievemente ramati, proprio lievi ma luccicanti nel calice, annunciano un Franciacorta di gran consapevolezza. Ecco allora che l'olfatto è subito composto e levigato, teso e tonico, con una misura e una discrezione ammirevoli. Frutti bianchi e frutti rossi, pera e ribes, confetto di mandorla e verticalità. Il palato ha uguale dettaglio e precisione, la carbonica è sottile e viva, l'allungo è aspro e profondo che non cessa di tendersi, sapido e rinfrescante.

88



BERSI SERLINI FRANCIACORTA BRUT CUVÉE N.4 2005



Maddalena Bersi Serlini è una donna dotata di dedizione ed entusiasmo straordinari, sono oltre vent'anni che conduce questa storica azienda di Provaglio d'Iseo, nel fronte orientale della denominazione, e ancora sembra accendersi dell'entusiasmo dell'esordiente quando ti conduce tra i filari delle sue vigne, 27 ettari in tutto – in parte affacciate al lago della Riserva naturale delle Torbiere, in parte sui pendii dei colli morenici adiacenti – e tra le prime a essere vendemmiate dentro la Docg, e quando racconta i suoi vini e l'impegno tra le tante stanze della bella tenuta e in cantina. Da una parte c'è l'orgoglio di essere alla testa di un'impresa storica, suo padre fu tra i primissimi a seguire gli esordi spumantistici della zona, a seguire c'è la consapevolezza di una crescita della qualità che ancora poggia su solide basi artigianali, essendo tra le pochissime aziende a praticare il remuage manuale su tutte le sue bottiglie. Il Franciacorta Brut Cuvée numero 4 è millesimato da due annate (la prima è stata la 2004), prodotto a partire da solo Chardonnay proveniente dai quattro appezzamenti più vecchi e con almeno quaranta mesi di permanenza sui lieviti, con il 2005 trova intensità, spessore ed eleganza, la giusta testimonianza di cotanto impegno.

Prezzo: 28 euro

Bersi Serlini
Via Cereto, 7 - 25050 Provaglio d'Iseo (BS)
www.bersiserlini.it

DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino con accenti oro. Ha un olfatto che si apre immediatamente complesso, sfoderando profondità e ampiezza. I toni tostati sono perfettamente integrati ai caratteri più fruttati e fin floreali. Ai ricordi cioccolato bianca e nocciola tostata, si allacciano umori di salvia e pasticceria, cedro candito, confettura di mela e lavanda. Il palato non è da meno, polposo e strutturato, con una architettura sapida che lo sostiene, l'allungo trova ancora succo e sostanza.

90

BOSIO FRANCIACORTA EXTRA BRUT BOSCHEDOR 2006

Autentica graditissima sorpresa dei nostri assaggi è questo Franciacorta Extra Brut Boschedor del millesimo 2006 prodotto dalla recentissima azienda dei giovani fratelli Cesare e Laura Bosio. Lui laureato in scienze agrarie, lei laureata in consulenza aziendale, hanno ripreso in pugno l'azienda dei nonni agricoltori per ridarle altro slancio e prospettive. È una storia che parte dal 2001 con l'edificazione della nuova cantina con i muri bicolore, a grandi quadrati in ocra e rosso argilla alternati a scacchiera, che si staglia tra le vigne e la prima vendemmia è dell'anno successivo. Storia recente, impresa giovane condotta da giovani ma idee chiarissime, si direbbe.

Situata a Timoline di Corte Franca, a pochi chilometri dal lago d'Iseo e nel cuore della denominazione, si estende su una superficie totale di trenta ettari, con una ventina di ettari vitati, tutti impianti a spalliera di densità elevate, oltre i 6 mila ceppi per ettaro. I vini base spumante elaborati in acciaio danno Franciacorta di bella purezza sia sul fronte del Brut che del Satèn. La punta di diamante è però questo taglio paritario di Pinot nero e Chardonnay con oltre 30 mesi di permanenza sui lieviti, continuo, affilato e profondo quanto lo squillo della gioventù che s'afferma.

Prezzo: 23 euro

Azienda Agricola Bosio
Via Mario Gatti - 25040 Timoline di Corte Franca (BS)
www.bosiofranciacorta.it

DEGUSTAZIONE

Toni d'un giallo trasparente e giovanile, che preannunciano un naso fresco e teso, floreale e minerale. È un Franciacorta dalla tensione elettrizzante, note di erbe mediterranee, timo e melissa, fin un soffio marino che echeggia altre note. I tagli si confermano al palato che ha agilità e nerbo sapido, frutti anche aspri e un incedere ficcante e severo, sostenuto e puro, che non sente il dosaggio, e chiude asciutto e coerente. Manca un soffio di complessità all'eccellenza.

88





Editoriale

Quattordici mesi non si dimenticano. E non solo perché sono tanti. Quei 14 mesi sono stati il tempo necessario per realizzare il libro *Franciacorta, un vino, una terra* e sono stati indimenticabili. Perché ho consolidato e approfondito tutte le mie conoscenze su questo territorio dalla grande vocazione enologica, che sa offrire bollicine d'eccellenza ma anche storie, luoghi e piaceri a volte inaspettati. La Franciacorta val bene un viaggio, dunque, ma anche un calice di bollicine. Anzi, 41, cioè tante quante sono le etichette che gli esperti di *Spirito diVino*, capitanati dal responsabile delle degustazioni della rivista Pierluigi Gorgoni, hanno selezionato, degustato e giudicato per dare vita alle pagine di questo speciale. Gli alti punteggi esprimono al meglio la cifra di elevata qualità che le bollicine franciacortine sono in grado di esprimere. Degne rappresentanti di un territorio che vuole arrivare, giustamente, ai 100/100.

Franz Botré



156

Prove di qualità in 41 assaggi

158

Brut, Extra Brut, Millesimati
- Antica Fratta - Bellavista

159

- Berlucchi
- Bersi Serlini - Bosio

160

Ca' del Bosco
- Castello Bonomi - Ferghettina

161

- Enrico Gatti
- Il Mosnel - Lo Sparviere

162

- Montenisa Antinori
- Monte Rossa - Quadra

163

- Ronco Calino
- Uberti - Villa

164

Satèn
- Bellavista - Ca' del Bosco

165

- Monzio Compagnoni
- Il Mosnel - Ricci Curbastro

166

- Uberti
- Chiara Ziliani

167

Non Dosati - Bellavista
- Cavalleri - Cola Battista

168

- Contadi Castaldi
- Ricci Curbastro - Villa Crespia

169

Non Millesimati
- Barone Pizzini - Faccoli

170

- Enrico Gatti
- Monte Rossa - Uberti

171

Rosé
- Al Rocol - Ca' del Bosco

172

- Faccoli
- Il Mosnel - Mirabella

173

- Enrico Gatti
Il borsino extravagante