



A ZUCCHETTI ELLI ELLI

Franciacorta DOCG metodo Classico, prodotto nelle tipologie pas dosé, extra brut, brut, sec e demi-sec. Nella tipologia brut rientra anche il Fran-

Il termine "Franciacorta" racchiude il territorio, il metodo di produzione ed il vino stesso.

ciacorta Satèn, neologismo coniato proprio da Maurizio Zanella ad indicare il corpo "setoso" di questo vino, prodotto solo con uve a bacca bianca, Chardonnay e Pinot bianco, (blanc de blancs), con affinamento sulle fecce per 24 mesi. I vitigni consentiti per la produzione del Franciacorta sono lo Chardonnay, il Pinot nero ed il Pinot bianco, estesi per molti ettari tra colline moreniche che godono di ottima escursione termica. È opportuno sottolineare come il Franciacorta sia stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con

il metodo della rifermentazione in bottiglia (metodo Classico), ad avere ottenuto, nel 1995, la Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Oggi, sulle etichette, si legge solo la denominazione "Franciacorta", termine che racchiude in un *unicum* il territorio, il metodo di produzione ed il vino stesso (esattamente come lo Champagne). Dunque, attenti a non chiamarlo "spumante", "vino frizzante bollicina" o in qualunque altro modo... il Franciacorta è solo il Franciacorta, e se sgarrate, il presidente Maurizio Zanella potrebbe farvela pagare molto cara!

Grande stima va attribuita ai produttori del vino che si sono riuniti nel Consorzio. In soli 20 anni di attività, l'associazione ha cambiato il territorio, esaltandone la vocazione, e ha imposto un rispetto delle regole che ha migliorato sia il vino che la vita stessa della comunità. Etica ed estetica, in Franciacorta, sono la stessa cosa, motivi d'orgoglio per i suoi abitanti.

Abbinamento della tradizione

L'oss buss! L'ossobuco, piatto cult di Milano, un piatto da intenditori, di grandissimo sapore, che richiede un vino raffinato e importante... provatelo con un Valtellina Superiore DOCG!