



# IL FRANCIACORTA

## La Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [La storia della regione](#)
- [Il Territorio](#)
- [La strada del vino](#)

## La storia della regione



Le prime notizie storiche sulla Franciacorta si perde nella notte dei tempi antichi, ma fino al medioevo la zona era generalmente indicata come Valle dell'Iseo.

Con questo nome veniva descritta nel libro *Statuta Communis Civitatis Brixiae* del 1277. Ma già dal 1450 questa zona fu indicata come Franciacorta sui testi veneziani, quando la Repubblica Marinara estese i suoi domini in tutto il Veneto e la parte orientale della

Lombardia. All'epoca il nome dato alla zona era *Franza Curta* dal medievale *Franche curtes*, ovvero corte franca per indicare una zona esente da obblighi tributari. Queste agevolazioni sono probabilmente da attribuire alle numerose abbazie e priorati della zona, che in un mondo profondamente dominato dalla chiesa cattolica, godevano di particolari privilegi.

La Franciacorta è protagonista del primo libro nella storia dedicato ai metodi per la vinificazione di vini frizzanti, all'epoca assolutamente a fermentazione naturale visto la mancanza delle tecnologie odierne, da ottenere direttamente in bottiglia. Il libro, *Libellus de vino mordaci* fu scritto nel 1570 e descrive anche le proprietà curative che si attribuivano a questi tipi di vino nel rinascimento. Fu infatti un medico bresciano, Gerolamo Conforti a redarre questo testo, anticipando di quasi un secolo le ricerche francesi di Dom Pérignon, che cercarono di dare scientificità al metodo di produzione degli Champagne, ottenuti originariamente per caso dagli inglesi per l'abitudine di aggiungere dello zucchero a questi vini troppo poco alcolici, ma molto vicini a all'Inghilterra e quindi facili da importare. Con il termine *mordaci* si indicava all'epoca i vini frizzanti. L'autore era anche un profondo conoscitore di vini sia italiani che francesi, e il libro contiene anche delle descrizioni di degustazione, che parlano di vini piccanti, che non allappano il palato come invece risultava quando si beveva un vino dolce.

Sotto la lettura di questo libro i produttori dell'epoca iniziarono ad aggiungere piccole parti di orzo per favorire la fermentazione in modo da ottenere dei vini frizzanti e terapeutici.

La coltivazione praticata sporadicamente nel Medioevo diventò di tipo industriale nell'Ottocento ma con la vinificazione di mediocri vini rossi. Fu grazie a Berlucchi che poco più di quarant'anni fa furono svolti i primi esperimenti di spumantizzazione. Coronati da un grande successo, questi esperimenti diedero il via alla Franciacorta che oggi conosciamo.

Questo ci porta alle numerose bellezze culturali e naturali presenti nella Franciacorta, che ne fanno una regione particolarmente adatta al turismo enogastronomico e culturale che uniti possono dare impulso a numerose iniziative.

## Il Territorio

Il territorio della Franciacorta coinvolge diciotto comuni della provincia di Brescia per un'estensione totale di 230 chilometri quadrati.

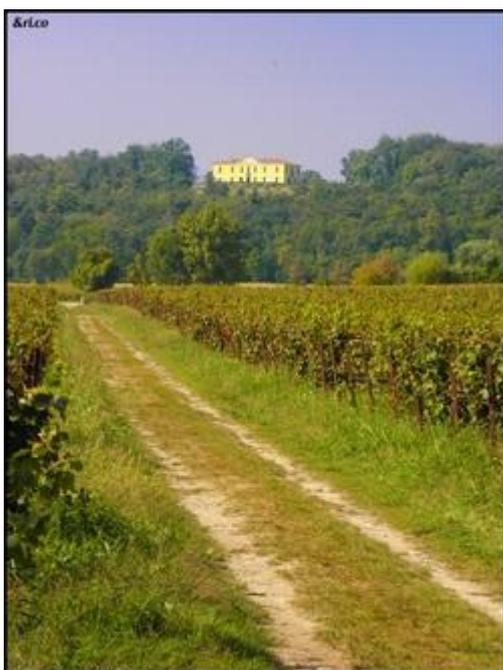
È un'area ricchissima dal punto di vista artistico e ambientale, che si incastona perfettamente nell'aspetto collinare della zona. Per quanto riguarda la coltivazione della vite, questa sfrutta i suoli morenici a disposizione, con ottimi risultati per quel che riguarda la spumantizzazione.

Dal punto di vista artistico invece il legame con i paesi che popolano l'area è strettissimo, qui troviamo molte opere che possono interessare gli appassionati di vino che non si accontentano di una semplice gita di degustazione, ma cercano anche di legare l'arte e la cultura a quella dell'enogastronomia, da sempre legate nella tradizione italiana.

I centri di maggior interesse artistico da collegare ai vini sono Adro, con il seicentesco Municipio ereditato dai conti Dandolo e le sue numerose ville, disseminate tra le chiesette seicentesche. Tra una degustazione e l'altra si può far visita alla chiesa di Santa Maria in Favento del quattrocento.

Sempre in Franciacorta, tra i vigneti, si può far visita al castello del 1200 di Bornato. Numerosi altri centro caratteristici potrebbero far da sfondo alla gita enogastronomica in Franciacorta.

## La strada del vino



Tra una chiesa e una villa signorile si può far visita ai vigneti, magari per una cordiale chiacchierata con chi vi lavora.

Non è inusuale infatti che molte cantine aprano le proprie porte ai visitatori, come il Barone Pizzini, che oltre alle visite guidate organizza anche la vendita diretta in loco, per poter acquistare il prodotto parlandone direttamente con chi lo ha vinificato.

La conosciutissima Bellavista organizza delle visite guidate su prenotazione, ma non la vendita diretta. Bisognerà quindi passare in enoteca. L'altro grande di Franciacorta, Berlucchi, offre sia le visite guidate su prenotazione che la vendita diretta. Uno splendido tour tra i più di 500 ettari a disposizione dell'azienda, nel luogo dove è iniziata la storia delle bollicine di Franciacorta per la volontà e la passione di

Guido Berlucchi.

# Bellavista

In questa pagina parleremo di :

[L'azienda](#)

[I vini](#)

[Il Top di Bellavista: la Gran Cuvée Imperiale Brut](#)

[Franciacorta Gran Cuvée Satèn](#)

[Franciacorta Gran Cuvée Rosé](#)

[Franciacorta Cuvée Brut](#)

[Franciacorta Vittorio Moretti](#)

## L'azienda



L'azienda Bellavista, con sede a Erbusco in provincia di Brescia, rappresenta insieme alle altre due grandi Berlucchi e Ca' Del Bosco, il gotha dei produttori del Franciacorta spumante. La sua fondazione risale al 1977 ad opera di Vittorio Moretti, coadiuvato dall'enologo Mattia Vezzola. L'azienda produce circa un milione di bottiglie l'anno dai vigneti che per un centinaio di ettari sono di proprietà. Altri ottanta ettari circa sono invece in affitto. È possibile visitare l'azienda su prenotazione, ma non acquistare direttamente i vini.

Bellavista ha diviso gli ettari a disposizione in 107 parcelle da vinificare separatamente e poi assemblare con la maestria della grande casa

vinicola.

Le fasi di vinificazione e affinamento, che arriva anche a 72 mesi, vengono tutte effettuate a mano, per garantire quella qualità che solo la sensibilità dell'appassionato produttore riesce a garantire.

Le produzioni sono grandiose, gli spumanti non hanno nulla da invidiare ai più reputati Champagne, mentre i vini tranquilli, sia rossi, ma soprattutto bianchi, confermano l'elevata qualità.

Purtroppo l'azienda non fornisce descrizioni della sua cantina, ma dai risultati ne possiamo dedurre che si avvalga delle più moderne tecnologie oltre che della più grande tradizione.

## I vini

L'azienda Bellavista non vinifica solo gli spumanti Franciacorta, ma anche vini bianchi di grande pregio, un rosso di ottima qualità e un Brandy.

La produzione del Franciacorta spumante è certamente la gamma di punta dell'azienda, con ben sei differenti tipologie con un rosato e un Satèn presenti. La produzione si completa con l'ottimo rosso IGT dal Cabernet Sauvignon e dal Merlot e dalla linea di bianchi Curtefranca, dove lo Chardonnay viene vinificato in purezza e in qualche caso tagliato con il Pinot Bianco.

La qualità, in tutti i vini della gamma, è una costante, con prodotti dagli innumerevoli abbinamenti.

## Il Top di Bellavista: la Gran Cuvée Imperiale Brut



Ottenuta con un perfetto assemblaggio condiviso alla pari dallo Chardonnay e dal Pinot Nero, questa Cuvée è senz'altro una delle massime espressioni di vino spumante che si possa desiderare al mondo. Il 2002 in particolare, con una produzione di circa 80.000 bottiglie, sembra essere una delle annate storiche, se non la migliore, per la casa e il suo vintage. Il colore oro brillante apre l'impatto visivo, con una spuma compatta e soffice, che non accenna a sfiorire mai. La gamma olfattiva racchiude complessità ed eleganza ineguagliabili, con il bergamotto, la cera d'api e il polline che si avvolgono nella crusca, nella nocciola e in brillanti toni minerali. Fanno da sfondo la clorofilla e i fiori bianchi. Il

palato riprende pienamente le sensazioni del naso, con una bella persistenza e un ottimo equilibrio. Matura sette mesi in acciaio. Da provare con l'astice in salsa di patate e noce moscata.

## **Franciacorta Gran Cuvée Satèn**

La Gran Cuvée Satèn è ottenuta dallo Chardonnay in purezza. Per produrre la tipologia Satèn, la pressione atmosferica in bottiglia deve essere inferiore alle 5 atmosfere. La produzione si attesta sulle 40.000 bottiglie l'anno, a un prezzo di circa 35 euro. Il vino è di un bel dorato con sfumature smeraldo, con una schiuma compatta e soffice. L'olfatto è complesso, floreale e agrumato, dipinto di verbena e tè verde, pompelmo e mandorla. Ottimo palato, setoso e arricchito dal richiamo alle sensazioni olfattive. Lunghissimo il finale minerale e agrumato, con ottimi abbinamenti per l'insalata di granseola e limone.

## **Franciacorta Gran Cuvée Rosé**

Il Rosé di Bellavista rispecchia gli splendidi risultati dei precedenti, con un bel rosa tenue. Il Pinot Nero apporta i delicati aromi dei frutti rossi, fragola e prugna, mentre lo Chardonnay offre al vino il garofano e i toni minerali. Ottimo palato, con la freschezza carbonica delle bollicine in evidenza e una bella sensazione fruttata avvolta in un'equilibrata sapidità. Struttura molto solida, che ben si abbina con piatti ricchi di sapori come le lasagne e patate.

## **Franciacorta Cuvée Brut**

Non meno pregiato dei precedenti, questo vino ha un prezzo più abbordabile, nonostante si attesti comunque sui 20 euro di prezzo. Ottenuto con l'attento assemblaggio dei tre vigneti, l'impatto visivo risulta di un bel colore oro verdolino con la spuma molto vivace. Ottime sensazioni di frutta esotica al naso, con l'ananas e il lime che sfumano sulla nocciola. Anche al palato si riaffacciano le note agrumate che rinfrescano ottimamente la bocca. Affinato sia in acciaio che in legno per sette mesi, si serve con il rombo in salsa d'asparago.

## **Franciacorta Vittorio Moretti**

Ottimo spumante in onore del fondatore della casa vinicola. Il colore oro si sfuma di un bel verde chiaro, alla vista brillante, con le bollicine che salgono fini ed eleganti lungo il bicchiere. La gamma olfattiva è ben fruttata, con la pesca bianca e le nespole seguite dagli agrumi e sfumate da piccole sensazioni floreali. Palato rinfrescante e ben equilibrato in acidità, dalla persistenza aromatica delicata, con la frutta e gli agrumi ancora in evidenza. Da provare con i frutti di mare in antipasto.

# Berlucchi

In questa pagina parleremo di :

[L'azienda](#)

[La cantina](#)

[I vini di Berlucchi](#)

[I pregiati di Berlucchi: la Cuvée Imperiale](#)

[La Cuvée Imperiale Max Rosé](#)

[Cellarius Rosé Brut](#)

[Franciacorta Cellarius Pas Dosé](#)

## L'azienda



L'azienda, con sede a Borgonato in provincia di Brescia, fu fondata nel 1961 da Guido Berlucchi, che per primo in Franciacorta fece esperimenti di spumantizzazione sulle varietà di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero. Prima di lui, in quest'area, si vinificavano dei mediocri vini rossi. La rivoluzione portata da quest'azienda è stata di fondamentale importanza per tutta la Franciacorta, che da allora è diventata sinonimo di eccellenza negli spumanti anche a livello mondiale.

Gli esperimenti partirono dal vino bianco che la Guido Berlucchi & C, fondata una decina di anni prima, vinificava utilizzando il Pinot Bianco.

Insieme all'enologo Franco Ziliani, Berlucchi cercò di migliorare questo vino poco stabile, e successivamente di realizzare il suo desiderio di produrre vini impareggiabili come quelli prodotti a nord est di Parigi.

Oggi possiamo affermare senza alcun dubbio che i Berlucchi sono riusciti pienamente a realizzare dei vini che siano al pari con i grandi Champagne.

Oggi l'enologo è il figlio di Ziliani, Arturo, affiancato da Ferdinando dell'Aquila.

## La cantina

Cuore pulsante di ogni azienda, la cantina di Berlucchi ha uno stile classico, antico, ed è visitabile su tutti i giorni feriali ad eccezione dei fine settimana. Per chi non ha disposizione dei giorni liberi durante la settimana, Berlucchi apre la sua cantina agli appassionati anche un sabato al mese, comunicato sempre sul sito dell'azienda ([www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)).

Il 14 gennaio l'azienda organizza una speciale visita guidata per raccontarvi tutta la sua storia.

La cantina è del 1600, nel centro della piccola frazione di Borgonato. Se avete intenzione di approfittare di questo giorno speciale dedicato da Berlucchi ai propri estimatori, non vi rimane che prenotare il prima possibile per non perdere l'occasione.

## I vini di Berlucchi



L'azienda Berlucchi vinifica ottimi vini spumanti di Franciacorta, ma nelle sue produzioni include anche gli ottimi rossi di Bolgheri, considerati dei *Supertuscans* e un bianco fermo, il Bianco Imperiale.

Mentre i primi si affidano ai vigneti di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero vinificati secondo il Metodo Classico Champenoise, i secondi sono ottenuti dal Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon e dal Merlot e Syrah nei tre vigneti di proprietà: *Caccia al Piano*, dove ha sede anche la cantina e gli impianti e si coltivano i Cabernet e il Syrah; *Le Grottine* in pianura con il suolo molto ricco coltivato solo a Merlot; e il *San Biagio*, nella zona specifica di Bolgheri, dove il suolo collinare argilloso ospita il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Syrah.

## **I pregiati di Berlucchi: la Cuvée Imperiale**

Punta di diamante della produzione è la Cuvée Imperiale Brut Vintage, vinificata con pari quantità dallo Chardonnay e dal Pinot Nero. L'impatto olfattivo è sensazionale, con intensi e delicati aromi di pompelmo rosa, bergamotto e mugugno. Il finale è fragrante alla crosta di pane e polvere pirica. In bocca la sensazione è unica, con le fini bollicine e una lieve nota minerale che rinfrescano tutto il palato. Ottima la struttura, forgiata dai quattro anni di affinamento sui lieviti. Un vino solido, che può essere servito per una gamma ampia di piatti, dagli antipasti ai formaggi, passando per il pesce e le carni bianche, ma che può essere servito anche in aperitivo. Un abbinamento ideale sono i ravioli di fonduta.

## **La Cuvée Imperiale Max Rosé**

Questo eccelso rosé viene ottenuto con il 60% di Chardonnay e il restante di Pinot Nero da rese di massimo 10 tonnellate per ettaro. Vinificato in tipologia VSQ, il risultato è sensazionale per un rosato. Il Pinot Nero viene macerato a parte per poche ore, in modo da ottenere un rosato brillante e delle sensazioni olfattive alle fragoline di bosco. Lo Chardonnay apporta invece delicati aromi di lieviti. È un extra dry vellutato, con un corpo solido da accompagnare con i piatti saporiti, dal salmone ai salumi e i formaggi. Ottimo da bere anche con frutta dai toni acidi come i frutti di bosco.

## **Cellarius Rosé Brut**

Ancora un rosato protagonista con il 55% di Pinot Nero tagliato con lo Chardonnay. È un vino Brut millesimato al 100% dove il Pinot Nero esprime le sue delicate note di ciliegia, accompagnate dalla violetta e dalla segale dello Chardonnay. La struttura è leggera, equilibrata, con una bocca fresca e morbida. Ma in abbinamento si fa rispettare con i piatti strutturati, il salmone, i formaggi e anche le carni. Straordinario con i crostacei.

## **Franciacorta Cellarius Pas Dosé**

Un vino di grande spessore per gli amanti di Berlucchi, da un equilibrato assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero. Già alla vista la spuma si presenta vivace e persistente, con un perlage continuo e sostenuto. Al naso presenta profumi di agrumi intensi accompagnati da lievi note di fiori e una leggera sensazione speziata. Anche la mineralità, discreta, accompagna l'esame olfattivo. Al palato, lungo e persistente, si richiamano le sensazioni nasali, con equilibrio e ottimo corpo compatto.

# Bollicine

In questa pagina parleremo di :

[Le bollicine nella storia antica](#)

[Le bollicine nel Medioevo e nel Rinascimento](#)

[Le bollicine moderne](#)

[Le bollicine del 2000](#)

## Le bollicine nella storia antica



La nascita delle bollicine non può essere determinata con certezza, sarebbe un po' come tentare di accertare chi ha scoperto il fuoco. Possiamo comunque aiutarci con alcuni testi antichi, per cercare di capire da quando, almeno secondo le fonti scritte, si iniziarono a bere dei vini somiglianti almeno in parte, ai moderni frizzanti o spumanti. C'è da sottolineare, se mai ce ne fosse bisogno, che nell'antichità le tecniche di vinificazione erano molto approssimative, e mancavano inoltre tutte quelle conoscenze chimiche e botaniche che oggi permettono un controllo totale di tutta la produzione, dal seme alla bottiglia.

Il primo testo che parla di vini "spumanti" è forse quello dei Salmi incluso nell'Antico Testamento e scritto verso il 1000 a.C., dove si parla

di una coppa di vino frizzante offerta a Dio.

Ancora di spumante parla Omero nell'Iliade nel diciottesimo libro, ma non è certo se il grande poeta dell'antichità volesse descrivere un vino veramente esistente o stesse semplicemente utilizzando solo delle espressioni poetiche.

Le prime tecniche per ottenere dei vini frizzanti vennero invece descritte dai vari storici latini dell'antica Roma, che riportano descrizioni abbastanza dettagliate. A quanto sembra, i Romani ottenevano del vino spumante raffreddando per immersione in acqua, le anfore mentre era ancora in corso la fermentazione che così veniva bloccata, o aggiungendo o producendo semplicemente del mosto dolce, con la tecnica dell'appassimento delle uve. In quest'ultimo caso, i vinificatori dell'epoca riuscivano a produrre sia vini fermi dolci che vini frizzanti. Questo vino, ottenuto con mosto dolce, era chiamato *Acinatico*, mentre nel caso di fermentazione bloccata il vino veniva denominato *Aigleucos*.

## Le bollicine nel Medioevo e nel Rinascimento

Nel Medioevo le tecniche romane per ottenere vini frizzanti, rinfrescanti e corroboranti, furono riprese principalmente dal clero, che fu l'assoluto protagonista delle vinificazioni fino al diciassettesimo secolo.

I primi testi medioevali sulla produzione dei frizzanti, si devono alla *Scuola Salernitana*, che ne consigliava il consumo anche per le proprietà curative che si pensavano allora essere intrinseche nel vino.

Anche i comuni toscani successivamente iniziarono a praticare la rifermentazione con l'aggiunta di mosto per ottenere vini frizzanti.

Ci fu così tutta una serie di Trattati descrittivi della produzione dei vini frizzanti che si diffusero un po' in tutta Italia, con

produzioni che riguardavano l'Emilia e le Cinque Terre in Liguria in modo particolare.

Particolarmente famoso per la sua passione per i vini fu Papa Paolo III Farnese, che ne faceva largo uso anche come rimedio salutare.

## Le bollicine moderne



Le bollicine moderne nascono nel 600, grazie ad un'usanza inglese e grazie al famoso Abate francese Dom Perignon, che perfezionò la pratica dell'aggiunta di zucchero già in voga nella Londra dell'epoca. Gli inglesi infatti, che, dal 1500 fino alla dominazione commerciale degli Stati Uniti nel 900, furono i più grandi importatori di vini dall'epoca romana, si rifornivano di consistenti carichi di vino dalla Champagne, la regione vinicola più vicina e quindi economicamente più favorevole.

Il problema principale dei vini della Champagne dell'epoca era la loro enorme debolezza in alcol e gusti. I vini erano infatti insipidi e di soli 8 gradi, così, una volta giunti a Londra, i vini venivano addizionati con zucchero. Questo, oltre ad aumentare il grado alcolico e migliorarne il gusto, faceva ripartire la fermentazione, ottenendo un vino frizzante. L'opera di Dom Perignon fu quella di fare una ricerca precisa e moderna sui dosaggi e sulle tecniche appositamente studiata per ottenere un vino spumante. Da quel momento nacque la supremazia degli Champagne spumante che è arrivata fino agli anni 70 e 80 del novecento, quando l'Italia ha iniziato a scalzare questa posizione con i suoi Prosecco e Franciacorta, affermatasi definitivamente negli anni 90 e nel decennio di

apertura del secondo millennio. Gli Champagne iniziarono ad essere dei vini molto precisi e identitari, senza grosse sbavature da una produzione all'altra, o nei diversi anni, dovuta ad imprecisioni di lavorazione.

## Le bollicine del 2000

Oggi, con le moderne tecnologie, la spumantizzazione dei vini ha avuto un'enorme evoluzione, tanto da rappresentare un giro d'affari enorme per il settore. L'approssimazione con cui veniva effettuata la spumantizzazione nei secoli precedenti, dall'antichità fino all'ottocento, è solo un lontano ricordo. Gli studi di botanica e soprattutto di enologia, hanno permesso di ottenere risultati precisi all'infinitesimo. Non solo le tecniche sono migliorate a livello esponenziale, ma anche i lieviti sono stati migliorati, passando da quelli naturalmente attesi dalla natura, a quelli ottenuti e lavorati in laboratorio, con tecniche genetiche e chimiche di notevoli risultati.

Oggi infatti, non si parla più di aggiunta di zuccheri e alcol, come ai tempi di Dom Perignon, ma di lieviti selezionati dall'uomo delle più svariate tipologie, in modo da avere un lievito dedicato per ogni tipo di esigenza. Ogni cantina che vuole affermarsi a livello nazionale e internazionale, ha un enologo laureato, e tutta la filiera produttiva, dal ciclo vegetativo della vite fino all'imbottigliamento, è seguito a livello scientifico con le migliori attrezzature.

# Brut Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

[Il significato della parola](#)

[Il Brut di Franciacorta](#)

[I migliori Brut di Franciacorta](#)

## Il significato della parola



Sempre più spesso capita di comprare una bottiglia di spumante Brut, senza sapere esattamente cosa indichi con precisione questo termine.

Si pensa generalmente al termine Brut per indicare un vino spumante secco, e questo è assolutamente vero, ma nella enologia, così come in tutte le strutture linguistiche che indicano significati ben precisi, con la parola Brut si intende un vino spumante che abbia un contenuto di residui zuccherini molto scarso, esattamente inferiore a 15 grammi per litro.

In francese la parola ha il significato di lordo, grezzo, ma per quanto riguarda l'enologia questa parola assume il significato di puro. La terminologia francese è molto presente in enologia per la descrizione dei vini spumanti, fatto derivante direttamente dalla esclusività degli Champagne francesi che hanno dominato il mercato per più di un secolo.

## Il Brut di Franciacorta

In Franciacorta vengono spesso utilizzati gli stessi termini per indicare il tipo di spumante. La tipologia Brut, che indica uno spumante secco, è certamente la più famosa e probabilmente la più interessante dal punto di vista qualitativo. La Franciacorta, a partire dalle intenzioni di Guido Berlucchi che per primo iniziò la sperimentazione della spumantizzazione nell'area, cominciò la produzione di vini spumanti con il chiaro intento di eguagliare se non superare i grandi Champagne francesi, notoriamente vini secchi di gran pregio. Oggi possiamo affermare che non solo Berlucchi, ma gran parte della Franciacorta è riuscita nel suo intento, con una produzione di vini spumante Brut di livello mondiale.

Per ottenere uno spumante Brut bisogna far trasformare tutti gli zuccheri contenuti nella bottiglia in alcol e anidrite carbonica, in modo da ottenere un prodotto secco e ben carbonico.

Generalmente tutti i grandi spumanti, almeno i più reputati e interessanti, sono di tipologia Brut.

La Franciacorta rispecchia questa tendenza, e la sua produzione è quasi tutta incentrata nella tipologia Brut, con traguardi di grande spessore. I migliori Franciacorta spumante sono i grandi Brut di Berlucchi, Ca' Del Bosco o Bellavista, ma anche dei Fratelli Berlucchi, del Barone Pizzini, Bersi Serlini, la Tenuta Castellini di Bonomi, Castel Faglia, Casteveder, Cavalieri, Cornaleto, Ferghettina, Enrico Gatti, Il Mosnel, La Montina, Lantieri, Le Corne, Majolini, Monterossa, Monzo Compagnoni, Fratelli Muratori, Ricci Cubastro, Ronco Calino, Uberti e Villa.

## I migliori Brut di Franciacorta



È difficile stilare una classifica dei migliori Brut di Franciacorta di fronte a tante aziende che hanno produzioni di alta qualità.

Oltre ai già citati Berlucchi, Ca' Del Bosco e Bellavista, a cui sono state dedicate delle sezioni, possiamo analizzare alcuni grandi prodotti, rimarcando che il tralasciarne altri resta comunque quasi un'ingiustizia nei confronti di chi non viene menzionato.

Uno dei grandi Brut che raggiungono le vette dell'enologia, al pari dei grandi Champagne, è quello di Uberti. Il Franciacorta Brut Francesco I, ottenuto con il 75% di Chardonnay, il 15% di Pinot Bianco e il restante tagliato con il Pinot Nero. Ottimi sentori di bergamotto, nespola e camomilla avvolti da lievi aromi erbacei. Palato elegante, ben secco, con un persistente finale, con il vino che riposa 36 mesi sui lieviti. Un altro grande vino per piatti aristocratici, come l'astice in salsa d'asparagi.

Un grande Brut viene prodotto anche da Majolini, che ha conquistato i cinque grappoli dell'AIS con il suo Franciacorta Brut Valentino Majolini 1994, un grande millesimato dallo Chardonnay, tagliato con appena il 10% di Pinot Nero. Sono 20.000 le bottiglie prodotte di questo splendido vino color oro luminosissimo. Molto complesso e ampio, il naso esprime moltissime sensazioni primarie, dalla frutta esotica molto matura ai toni vegetali del pino, dallo speziato dello zenzero e della resina al sandalo e l'amaretto. Il palato è minerale e freschissimo, tutto incentrato sulle caratteristiche già percepite al naso. Il vino riposa addirittura 10 anni sul

lievito nella bottiglia. Un vino eccezionale, per piatti aristocratici, come i filetti di Sanpietro con salsa di funghi porcini.

L'altro grandissimo Brut di rango della Franciacorta è molto probabilmente quello dei Fratelli Berlucchi, i cinque fratelli che dedicano la loro azienda a tutta la gamma dei Franciacorta.

Il loro Franciacorta Brut Casa delle Colonne è da primato, con solo 10.000 bottiglie prodotte, di straordinaria eleganza, prodotto con viti di Chardonnay e Pinot nero coltivate sui terreni morenici e calcarei di Cortefranca. Lo Chardonnay è predominante con l'80% del taglio, e veste il vino di un bel paglierino solcato da un perlage finissimo e fitto. Al naso ancora la frutta esotica, con il glicine, le erbe e il malto d'orzo. Il tutto avvolto in una bella mineralità. La spuma in bocca è perfetta e strutturata, il corpo solido e il finale lungo. Un vino aristocratico, con abbinamenti importanti con molluschi e crostacei, come i tartufi di mare e i gamberi rossi.

# Ca Del Bosco

In questa pagina parleremo di :

[L'azienda](#)

[La cantina](#)

[I vini](#)

[Franciacorta Annamaria Clementi](#)

[Franciacorta Satèn](#)

[Franciacorta Rosé](#)

[Franciacorta Brut](#)

[Franciacorta Dosage Zero](#)

## L'azienda



La Ca' del Bosco SPA ha sede a Erbusco, in provincia di Brescia, e fu fondata nel 1968. attualmente il presidente è Maurizio Zanella e l'enologo Stefano Capelli. Il giro d'affari dell'azienda si aggira intorno a un milione e mezzo di bottiglie prodotte l'anno, vinificazioni ottenute da 150 ettari di proprietà.

Nonostante l'alta produzione i vini sono eccellenti, indubbiamente tra i grandi aristocratici mondiali. Ogni anno Ca' del Bosco riesce a far raggiungere ai suoi vini livelli eccelsi grazie ad attenti assemblaggi e all'abitudine di rinunciare a vinificare le annate peggiori, come solo le

grandi case osano fare.

È possibile fare visite guidate su prenotazione negli splendidi vigneti e acquistare direttamente le bottiglie in loco.

## La cantina

La cantina rappresenta il cuore e l'anima di ogni azienda. Un tempo le cantine erano ricavate nel sottosuolo per mantenere le qualità dei vini, oggi le cantine utilizzano la tecnologia più avanzata per mantenere le temperature, l'umidità e la ventilazione costante.

Quella di Ca' del Bosco è un ambiente realizzato nel verde boschivo della campagna FranciacortIna, realizzata con vari materiali quali sassi, legno, acciaio e vetro.

L'idea progettuale è quella di sentire le vibrazioni della terra, con forme sinuose che rispettano il panorama naturale in cui è immersa, anche nei colori.

Il tutto viene armonizzato con la massima tecnologia che consente le vinificazioni in totale assenza di aria. Le cantine di conservazione dei vini sono ricavate nel sottosuolo e tutte realizzate in pietra.

## I vini



I vini di Ca' Del Bosco sono ormai tra i più rinomati spumanti italiani e mondiali. La cura con cui vengono scelte e selezionate le uve pone

quest'azienda ai vertici del panorama enologico.

Sono spumanti Brut, che si possono abbinare con i migliori crostacei in cene di assoluta rilevanza. I prezzi sono certamente elevati, ma di assoluta correttezza nel rapporto con la qualità.

L'uvaggio protagonista è un classico Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco attentamente scelti fra i grappoli migliori e vinificati con passione e pazienza, con risultati da cinque stelle.

## **Franciacorta Annamaria Clementi**

È lo spumante di punta di Ca' Del Bosco, con le annate 1998 e 1999 che hanno conquistato i mercati mondiali per la qualità espressa. Viene realizzato con il 60% di Chardonnay e il resto condiviso tra gli altri due vitigni.

Il prezzo arriva fino ai 70 euro, per una gradazione alcolica di 12,5% vol.

Il colore è uno splendido dorato vestire da finissime ed eleganti bollicine. Complesso e strutturato, il naso esprime eccellenti sfumature di pompelmo candito, mango, pistacchio, erba e mimosa tutte avvolte dalla crema alla nocciola sostenuta da una bella mineralità. Il palato è cremoso, ampio, con le spuma che rivela ancora delle forti componenti minerali e apre alle sensazioni già percepite al naso. Attende in bottiglia per 5 anni e mezzo sui lieviti. Un gran connubio con l'astice alla crema di cavolfiori.

## **Franciacorta Satèn**

Ancora uno spumante premiato a livello internazionale. Il Satèn, ex Crémant, è un vino spumante che deve avere una pressione di massimo cinque atmosfere in bottiglia. Questo spumante, ottenuto con il 75% di Chardonnay e il restante di Pinot Bianco, viene prodotto in 30.000 bottiglie. Ottimo nel 2000 e nel 2001. Si veste di un colore paglierino con belle sfumature smeraldo con uno splendido e complesso olfatto di cedro, mela limoncella, resina e pistacchio, immersi in una lieve mineralità. Il tutto si ripete in bocca, con una bella struttura che comprende i 42 mesi spesi per la presa di spuma. Un gran vino, da bere accanto alle mazzancolle in crosta di melanzane e salsa di pinoli.

## **Franciacorta Rosé**

Un gradino più sotto dei precedenti, questo Rosé è ottenuto con il 60% di Pinot Nero, affiancato dallo Chardonnay. Il colore è un bel cerasuolo chiarissimo, con belle bollicine che salgono lungo il bicchiere. Naso elegante, con ribes e lampone in evidenza, e frutta secca e segale. Palato ben strutturato ed elegante, dopo 34 mesi sui lieviti. Un grande vino da gustare con la zuppa di crostacei e molluschi.

## **Franciacorta Brut**

Questo spumante, con un prezzo più abbordabile, viene realizzato assemblando il 50% di Chardonnay affiancato dagli altri due vitigni. Ottimo vino dal colore dorato e un fine perlage. In questo vino esplose la frutta matura, la nocciola e il pane. Un naso ben fragrante che apre a un palato fresco e strutturato. Ottimo finale, e 41 mesi dedicati alla presa di schiuma. Ancora con delicati sapori dei crostacei, stavolta per i ravioli all'astice.

## **Franciacorta Dosage Zero**

Ancora il 60% di Chardonnay per questo vino sempre di superba eleganza, dal colore paglierino carico. Il naso è delicato,

con un bell'odore di pompelmo e verbena, sfumata dal melone bianco e sostenuto da una bella mineralità. Il palato parte dalle sensazioni agrumate per finire a quelle minerali. Anche lui passa 41 mesi sui lieviti e viene abbinato alle millefoglie di patate ai gamberi rossi.

## Cantine della Franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [La Franciacorta](#)
- [Barone Pizzini](#)
- [Bersi Serlini](#)
- [Bonomi Tenuta Castellino](#)
- [Castel Faglia](#)
- [Cavalleri](#)
- [Contadi Castaldi](#)
- [Cornaleto](#)
- [Ferghettina](#)
- [Enrico Gatti](#)
- [Majolini](#)
- [Uberti](#)

## La Franciacorta



Come già analizzato nei precedenti articoli, la Franciacorta vinicola racchiude diciotto comuni in provincia di Brescia. Zona antica di produzione, la Franciacorta si è totalmente rinnovata negli ultimi decenni cambiando di molto il suo tipo di produzione che prima era rivolta a dei rossi mediocri. La svolta si è avuta con le prime sperimentazioni di spumantizzazione ad opera di Berlucchi, che hanno portato al notevolissimo successo odierno, tanto che la maggior parte delle cantine si è ormai specializzata nella spumantizzazione di bianchi e rosati che raggiungono, se non superano, la qualità degli Champagne. Vediamo una panoramica delle migliori cantine di Franciacorta, escludendo le tre più famose, Berlucchi, Ca' del Bosco e Bellavista, a cui sono dedicati già degli articoli personalizzati.

## Barone Pizzini

Tra le più apprezzate, l'azienda Barone Pizzini ha sede a Corte Franca. Conosciuta per una vasta produzione di molte tipologie, questa azienda produce ottimi Franciacorta spumante dai suoi vitigni di età compresa tra i 6 e i 14 anni, coltivati su terreni minerali.

## Bersi Serlini



Con sede a Provaglio d'Iseo, Bersi Serlini ha apportato numerosi e positivi cambiamenti alle sue produzioni nell'ultimo decennio, raggiungendo così le vette di questo settore del mercato.

I suoi Franciacorta spumanti sono tra i più considerati.

## Bonomi Tenuta Castellino

L'azienda ha sede a Coccaglio, ed è una realtà ancora piccola rispetto alle altre aziende più conosciute. Nonostante una produzione limitata, la qualità non manca nei suoi due vini di punta, il Franciacorta Brut e il Franciacorta Satèn Brut.

## Castel Faglia

L'azienda coltiva i suoi vigneti ad una quota di 300 metri sul livello del mare ai piedi dell'antico castello che le dà il nome. Il suolo è tipicamente morenico, con forte presenza di pietre che come noto favoriscono lo sviluppo di un microclima protettivo per i vigneti e arricchiscono i terreni di minerali. Buona produzione con il Franciacorta Brut Cuvee Monogram in evidenza.

## Cavalleri

Insedata ad Erbusco, questa azienda continua la sua storia di qualità senza avere battute d'arresto.

Ottimi i suoi Franciacorta spumanti con lo Chardonnay rigorosamente in purezza.

## Contadi Castaldi

Ad Adro sembrano avere una predilezione per i Franciacorta Satèn. I suoi Franciacorta di punta sono infatti due Satèn, il Franciacorta Soul, dedicato alla musica, e il Satèn generico. Tra i prodotti migliori anche il Rosé e il Franciacorta Zero.

## Cornaletto

Sempre ad Andro abbiamo l'azienda Cornaletto, che continua la sua vena innovativa anche sui prodotti già baciati dal successo, con il perfezionamento di annate già prodotte ulteriormente migliorate con un allungamento del periodo di riposo sui lieviti.

## Ferghettina

Ancora il comune di Andro protagonista con una ottima azienda che coltiva Chardonnay e Pinot Nero sui terreni calcareo-argillosi posti a 200 metri di altitudine. I suoi vini si distinguono per la deliziosa mineralità e il tono fruttato. La gamma è impreziosita da tre Franciacorta, il Satèn, l'Extra Brut e il Brut Rosé che hanno guadagnato i quattro grappoli del AIS.

## Enrico Gatti

L'azienda di Lorenzo e Paola Gatti è tra le migliori produttrici di Franciacorta nonostante non utilizzi attrezzature di ultima generazione o abbia una storia antica. L'arte della vinificazione ce l'hanno nel sangue e la produzione vanta spumanti paragonabili a degli Champagne. Su tutti il Franciacorta Satèn, potente e minerale, con lo Chardonnay in purezza vinificato in parte in barrique, è tra i migliori spumanti, di livello internazionale. Nel colore paglierino si sviluppa un perlage persistente e deciso. Al naso sviluppa ampi profumi di frutti gialli, pompelmo candito, mimosa e caramella. Ottima la struttura sostenuta da una possente freschezza e sapidità. In acciaio e barrique per 36 mesi. Un vino dagli abbinamenti aristocratici come i ravioli agli scampi con tartufo nero.

## Majolini

In trent'anni di attività l'azienda ha raggiunto i vertici qualitativi della spumantizzazione nazionale e internazionale. Le rese massime delle uve sono fissate a 8 tonnellate per ettaro, per avere un livello molto alto su tutta la gamma. Sicuramente un aristocratico il Franciacorta brut Valentino Majolini, un millesimato di 10 anni passati sui lieviti di straordinaria eleganza. Chardonnay e un 10% di Pinot Nero danno subito un impatto visivo oro brillante. Ampio e complesso il naso, con la frutta tropicale matura, il pino, lo zenzero e ancora la resina e il sandalo, con un finale di amaretto. Splendida freschezza e mineralità in bocca. Da provare su filetti di San Pietro e funghi.

## Uberti

È una delle aziende storiche della Franciacorta, fondata ad Erbusco nel 1793. Grande storia e primissima qualità per questa cantina, che vanta due top class della denominazione.

Produce circa 200.000 bottiglie l'anno da uve con 9 tonnellate di resa per ettaro, raccolte in parte a mano. Una produzione di eccellente qualità, comparabile a quella dei tre grandi di Franciacorta.

Da primato il Franciacorta Non Dosato Sublimis, un aristocratico dorato brillante in cui sale un perlage ricco e intenso. Naso straordinario, con caffè verde, fragranza di pane caldo e polvere pirica suggellata dalla frutta tropicale. Bocca sapida e minerale, molto lunga e complessa. Passa 5 anni sui lieviti, prima di incontrare piatti decisamente inconsueti, come le fettuccine al sugo di lepre.

## I prezzi dei franciacorta

In questa pagina parleremo di :

- [La Franciacorta](#)
- [I più costosi](#)
- [I migliori nel rapporto qualità-prezzo](#)
- [Le aziende da seguire](#)

## La Franciacorta



Come già analizzato nei numerosi articoli pubblicati su questa splendida denominazione di origine controllata, la Franciacorta coinvolge ben 18 comuni nella provincia di Brescia e rappresenta attualmente la migliore espressione spumantistica italiana, con livelli qualitativi pari agli Champagnes.

Abbiamo già parlato del ruolo avuto da Berlucchi nella spumantizzazione e in generale delle aziende che producono numerosi e ottimi spumanti. Vediamo ora quali sono i prezzi, anche in rapporto alla qualità del vino.

## I più costosi

Il più costoso è il Franciacorta Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, un millesimato aristocratico di indubbia qualità. Il prezzo dipende dall'annata di produzione, con il 2003 che arriva a 85 euro. Il Satèn arriva a poco più di una quarantina di euro. Le altre grandi di Franciacorta hanno prezzi decisamente più abbordabili che non passano i 35 euro a bottiglia come il Bellavista Gran Cuvée Brut del 2002. Berlucchi con la Cuvée Imperiale Brut Vintage 2001 arriva a 30 euro. Stiamo parlando sempre delle bottiglie migliori di annate abbordabili. Su questi prezzi si aggirano anche i migliori Majolini, Uberti, Cavalleri e Contadi Castaldi.

## I migliori nel rapporto qualità-prezzo



Il migliore in questo rapporto è, a nostro avviso, il Franciacorta Satèn di Enrico Gatti millesimato. Tra le annate migliori ad esempio, il 2002 è un vino grandioso alla degustazione, e ha un prezzo di 20 euro, decisamente basso per l'alta qualità espressa. Un vino complesso, ben profumato di frutta gialla e pompelmo, di grande struttura. Saranno sicuramente più costosi gli scampi da abbinare che questo grande vino.

Un altro spumante decisamente conveniente per la qualità

organolettiche in dote è il Pas Dosé Rosé Parosé, di grande spessore con il Pinot Nero protagonista nel taglio con lo Chardonnay. I profumi sono più maturi, più rossi, e il prezzo leggermente più alto, ma inferiore a 30 euro.

Molti altri prezzi convenienti si aggirano sui 20 o i 15 euro, con vini anche ottimi, comunque ben strutturati e validi. Ad esempio, ancora Enrico Gatti ci propone un ottimo Brut e un Nature sui 15 euro, due vini che possono rinfrescare i palati con gli asparagi il primo e il risotto ai porcini il secondo. Ottimo anche il prezzo del Franciacorta Brut non millesimato di La Montina. Da non dimenticare la Prima Cuvée Brut di Monte Rossa, a soli 15 euro.

## Le aziende da seguire

Tra le aziende che riescono a produrre vini di qualità a prezzi molto accessibili vogliamo citare Lantieri, una cantina dai risultati molto costanti e di buona fattura. Si va dal Franciacorta arcadia, un millesimato da bere con un Sampietro alle erbe di 18 euro, all'Extra Brut, uno Chardonnay con un tocco di Pinot Nero per il pesce azzurro che non va oltre i 13 euro. Sono due ottimi vini pieni di profumi agrumati e mineralità. Dal perlage sostenuto ed elegante, sapidità e freschezza possono essere esuberanti a volte.

Da seguire anche Monzio Compagnoni, con prezzi mai sopra i 16 euro ma una produzione di tutto rispetto nella sua gamma di punta. Saten Brut, Brut ed Extra Brut esprimono ottime sensazioni al naso, alcune esotiche, altre agrumate. Preparate una cena a base di pesce, magari spigola per il primo, nasello e broccoletti per il Brut e gamberi per l'Extra Brut.



