N. 226 AGOSTO 2024

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 226 - Agosto 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



AGOSTO 2024

LA FRANCIACORTA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola
Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo e famiglia Zanella
Enologo: Stefano Capelli

Il Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection 2019, ottenuto da un processo esclusivo della cantina di Erbusco che prevede il lavaggio e l'asciugatura di ogni grappolo, matura per 48 mesi sui suoi lieviti. Il perlage persistente evidenzia i suoi profumi rimandano agli agrumi, al frutto della passione, alle erbe di montagna, alle mandorle fresche alla pietra focaia. In bocca il sorso è teso, sapido, e fragrante, dalla carbonica ben dosata, e dal finale profondo che torna su toni agrumati. Oggi, Ca' del Bosco conta su 260 ettari di vigneto a biologico e fa parte del gruppo Santa Margherita. European Winery of the Year 2023, ha visto premiare anche il suo presidente come Wine Legend 2023.

(are)



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut Cru Perdu

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Luigi Bersini

Bel perlage fine e continuo caratterizza il Franciacorta CruPerdu 2019, ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay, quest'ultimo fermentato e maturato in barrique per 8 mesi, affina sui suoi lieviti per 36 mesi. Il suo bagaglio aromatico è ampio e persistente, dai rimandi alla frutta esotica, agli agrumi, alla pasticceria, alle mandorle tostate e alla menta. In bocca il vino ha carbonica ben centrata ed uno sviluppo avvolgente e fresco, dal sorso pieno e dal finale lungo. Castello Bonomi è di proprietà della famiglia Paladin - che possiede vigne e cantine anche in Veneto (Bosco del Merlo) e Toscana (Castelvecchi) - e conta su 32 ettari a vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie.

(are)



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 41.530
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Azienda Agricola Bellavista
Proprietà: Francesca Moretti
Enologo: Francesca Moretti, Richard Geoffrey

Il Vittorio Moretti rappresenta l'eccellenza della cantina Bellavista, punto di riferimento ormai acclarato della Franciacorta. Si tratta di uno spumante importante, che viene ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, vinificate in acciaio e legno, che evolvono sui propri lieviti in bottiglia per oltre 7 anni nelle cantine della Maison. La versione Riserva 2016 possiede profilo aromatico ampio e sontuoso dai tocchi di spezie, agrumi canditi, mango e altra frutta esotica, piccola pasticceria, menta e ricordi di crosta di pane. In bocca l'effervescenza è energica e cremosa per un sorso reattivo, profondo e sapido che termina in un finale persistente ed armonioso.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Extra Brut Palazzo Lana Extrême

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Guido Berlucchi & C. S.p.A.
Proprietà: famiglia Ziliani
Enologo: Arturo Ziliani

Eleganza e nitidezza non mancano di certo all'articolato profilo olfattivo del Franciacorta Palazzo Lana Extrême 2013, che profuma di agrumi freschi e canditi, panbrioche, rosa, pesca, con tocchi di pietra focaia. La progressione gustativa è ampia, dinamica, e ancora fragrante, con l'effervescenza sempre continua e vigorosa, anche nel lungo finale dai ritorni agrumati. Un raffinato spumante, quello prodotto da Berlucchi, ottenuto dal mosto fiore dei Pinot Nero provenienti dai vigneti Brolo e Quindicipiò che, dopo la fermentazione in acciaio, viene affinamento per 6 mesi in barrique, cui seguono 9 anni di maturazione sui lieviti e 11 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

(are)

EDITORIALE

VERSO L'AFFERMAZIONE INTERNAZIONALE

Il Consorzio del Franciacorta (già "Destination Partner" della Michelin dal 2021) ha siglato un'ulteriore partnership con "Rossa", diventando "Sparkling Wine Partner", per i prossimi tre anni, negli eventi che la Guida Michelin realizzerà negli Stati Uniti, oltre ad essere sponsor dei "Sommelier of the Year Awards". L'accordo conferma non solo la volontà della denominazione lombarda di "allargare i propri confini", ma anche di farlo con modalità diverse, puntando su eventi targettizzati sul consumatore finale, più che sul trade e/o la stampa, come la recente "Franciacorta Restaurant Weeks" (che ha coinvolge 16 ristoranti tra New York, Miami e Chicago, in una serie di tasting e abbinamenti con le bollicine di Franciacorta protagoniste). Una visione strategica indispensabile in un quadro internazionale sempre più complesso, che inevitabilmente condiziona anche l'export. Lo sbarco in un mercato importante come quello statunitense esalta le mire internazionali della Franciacorta, consolidando al contempo la sua relazione con la guida più importante del mondo. Il Consorzio del Franciacorta non è nuovo ad importanti presenze sul mercato Usa: è partner degli "Emmy Awards", evento di peso rilevante per la televisione americana. Se gli Usa sono infatti il primo mercato mondiale per il vino italiano, il loro peso è sempre più rilevante anche per la Franciacorta. Nel primo quadrimestre 2020 (dati Consorzio) la Svizzera conferma il proprio primato (rappresentando il 21,5% dell'export totale), seguita dalla Germania, (12,5%) e al terzo posto proprio gli Stati Uniti (12,4% del totale). Poi il Giappone (10,9%) e il Belgio (10.9%).

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
6-9April 2025

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Nature
Cabochon Doppio Zero

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Società Agricola Monte Rossa
Proprietà: famiglia Rabotti e soci
Enologo: Vautier Pascal

Il Franciacorta Cabochon Doppio Zero 2018 si presenta alla vista di colore giallo paglierino intenso e dorato, con perlage fitto e fine. Al naso, escono rimandi alla frutta tropicale, ai fiori leggermente appassiti, alla pasticceria e alla nocciola, con tocchi mentolati. In bocca, il sorso è cremoso, sapido e fragrante, dall'impatto puntuale della carbonica e dal finale largo con una piacevole nota di anice a congedo. Monte Rossa, con sede a Bornato, nel comprensorio di Cazzago San Martino, rappresentare un punto di riferimento delle bollicine bresciane e coltiva 75 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, distribuite su un articolato portafoglio etichette.

(are)

UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut
Dequinque Cuvée 15 Vendemmie

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.946
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola Uberti G. & G. A.
Proprietà: famiglia Uberti
Enologo: Silvia Uberti

Il Franciacorta Dequinque 15 Vendemmie è un vero e proprio progetto enoico nato nel 2002. E ad ogni vendemmia le migliori partite di uve Chardonnay vanno ad arricchire una riserva perpetua conservata in unico tino. Ne nasce uno spumante, che profuma di frutta candita, liquirizia e crema pasticcera. In bocca il sorso è fragrante e dalla carbonica lieve, che lo rende cremoso fino ad un finale ampio e dai ritorni canditi. Era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora presero in mano la guida dell'azienda con sede ad Erbusco, che oggi vede in prima linea anche le figlie Silvia e Francesca. 26 gli ettari vitati a biologico, per una produzione di 180.000 bottiglie.

(fp)

MARCHESE ANTINORI - TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Brut Rosé M. Antinori

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Marchesi Antinori S.p.A.
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Giorgio Oddi

Tenuta Montenisa si trova a Calino, pochi chilometri a sud del Lago d'Iseo , ed è una proprietà antica della famiglia nobile bresciana dei Conti Maggi. Dal 1999 i Marchesi Antinori ne gestiscono le proprietà viticole: fra i filari nel brolo, le vigne storiche e i nuovi impianti, sono 61 ettari piantati a Chardonnay, Pinot Nero e Bianco, che producono circa 350.000 bottiglie all'anno. Sei sono le etichette della Tenuta: fra i 3 non millesimati, questo rosato da Pinot Nero in purezza, di un rosa chiarissimo, che profuma di pompelmo e frutti di bosco bianchi; il sapore agrumato torna anche al sorso cremoso, sapido e leggermente dolce, che chiude soffermandosi su note di fiori di acacia e more.

(ns)

MOSNEL

Docg Franciacorta Extra Brut EBB

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.210
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Mosnel
Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi

Il Franciacorta Extra Brut EBB 2018 possiede un bagaglio aromatico articolato e definito, caratterizzato da profumi di frutta a polpa gialla, spezie, panettone, pompelmo, cedro candito e macchia mediterranea, con tocchi di pietra focaia. Fragrante, profondo e quasi tagliente il sorso, dall'effervescenza vigorosa e continua che introduce ad un finale agrumato e dalla nota di congedo quasi salina. Mosnel, saldamente fra le Maison di riferimento del territorio, nasce a Camignone nel 1968 dall'intuito di Emanuela Barboglio, pioniera della Franciacorta. Oggi l'azienda - 42 ettari coltivati a biologico, da cui escono 250.000 bottiglie all'anno - è condotta dai suoi figli Giulio e Lucia.

(are)

LA GRIFFE



BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Animante L.A.

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Bottiglie prodotte: 13.296
Prezzo allo scaffale: € 33,50
Azienda: Barone Pizzini Società Agricola per Azioni
Proprietà: famiglia Colombo, famiglia Ghitti, Silvano Brescianini
Enologo: Leonardo Valenti

La storia enoica della Barone Pizzini comincia dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, quando Giulio Pizzini Piomarta va ad affiancare nella gestione aziendale il padre Edoardo. Nel 1967, con l'avvento della denominazione Franciacorta, la Barone Pizzini fa parte del primo nucleo dei produttori che la rivendicano, uscendo con la prima etichetta a denominazione Franciacorta nel 1971. Nel 1993, l'assetto proprietario aziendale cambia con l'ingresso nella proprietà di un gruppo di imprenditori, tra cui Silvano Brescianini, attuale amministratore delegato della società e presidente del Consorzio Franciacorta. Nel 1998, la cantina con sede a Provaglio d'Iseo avvia l'esperienza della viticoltura biologica, per ottenere un vino dal forte legame con la propria terra e che preserva quella stessa terra, unico e irriproducibile altrove. E con la vendemmia 2002 nasce il primo Franciacorta Biologico. Sempre nei primi anni del Nuovo Millennio, l'azienda esce dai confini della Franciacorta ed espande la propria sfera di influenza con l'avvio delle esperienze viticole di Podere Ghiaccioforte (20 ettari vitati in biologico), nella Maremma toscana, e della marchigiana Tenuta Pievalta (34 gli ettari a vigneto in biologico/biodinamico) nel cuore produttivo del Verdicchio dei Castelli di Jesi. Oggi la prima azienda in Franciacorta a convertirsi al biologico conta su 60 ettari vitati di proprietà - posti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca e Capriolo - da cui si ricavano 370.000 bottiglie di produzione complessiva, puntando con convinzione anche sul recupero e la valorizzazione dell'Erbamat, vitigno di antica coltivazione, che Barone Pizzini ha piantato nel 2008, effettuando la prima vendemmia nel 2011 e la sua prima spumantizzazione nel 2013. Anche la cantina aziendale, costruita nel 2007, è concepita secondo criteri di architettura eco-compatibili, ma soprattutto, con l'obbiettivo di migliorare la vita delle persone che qui lavorano. Insomma, in questa realtà la gestione biologica l'attenzione alla biodiversità e all'impatto dell'impronta carbonica sono innanzitutto un fatto culturale, che cerca di pervadere ogni aspetto della produzione, anche quelli apparentemente più marginali. Il Dosaggio Zero Animante L.A. è una cuvée le cui basi provengono da annate di particolare pregio, che dopo un passaggio di 8 mesi in acciaio, riposa sui suoi lieviti per 70 mesi. Intenso il suo bagaglio aromatico, che rimanda alla frutta candita, agli agrumi e alla crosta di pane, con tocchi lievemente mentolati. Cremoso e fragrante il sorso, che in bocca cresce in dolcezza per chiudere con toni più sapidi e ammandorlati.

(fp)

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

MIRABELLA

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Mirabella Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Schiavi e soci
Enologo: Alessandro Schiavi

Mirabella è l'azienda, con sede a Rodengo Salano, fondata nel 1979 da Teresio Schiavi. Dal 2002 è condotta dai figli Alberto e Alessandro, che gestiscono 45 ettari a biologico, per una produzione complessiva di 350.000 bottiglie. La cantina si distingue per una particolare attenzione verso il Pinot Bianco e per vini a basso o nullo contenuto di solfiti. Il Satèn è vinificato in cemento e barrique, per poi maturare per 36 mesi sui suoi lieviti. La versione 2020 profuma di frutta esotica e lieviti, con tocchi leggermente agrumati e speziati. In bocca il sorso è fragrante e morbido, dallo sviluppo ben profilato, animato da ritorni fruttati continui, e dal finale gradevolmente sapido. **(fp)**

1701

Docg Franciacorta Brut Nature

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.510
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: 1701 Società Agricola
Proprietà: Silvia e Federico Stefini
Enologo: Giulio Salti, Adriano Zago, Marco Benedini

Pare che la 1701 sia la prima - e al momento unica - azienda biodinamica in Franciacorta, convertita nel 2016. Nata nel 2011 - dopo l'acquisto dell'azienda dai Conti Bettoni Cazzago da parte dei fratelli Stefini, deve il suo nome alla prima annata di vino prodotto dalle vigne del brolo di Palazzo Bettoni. Undici gli ettari vitati (di cui 3 a Pinot Nero, 8 a Chardonnay) che producono 70.000 bottiglie, tutte non dosate: i Franciacorta sono 4 ma poi sperimentano con altre curiose etichette. Pietra focaia, caju, ananas e crosta di pane sono i profumi del Brut Nature, che in bocca ha buona aderenza e mineralità, con allungo agrumato e, di nuovo, tropicale. Davvero gustoso e fresco. **(ns)**

CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 235.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Contadi Castaldi
Proprietà: Holding Terra Moretti
Enologo: Gian Luca Uccelli

Contadi Castaldi nasce nel 1987, affiancando Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1978. L'azienda conta su 180 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie, ottenute anche con l'apporto delle uve provenienti dai vigneti di viticoltori selezionati nel territorio. Mantiene, questo brand, il suo volto giovane, scanzonato e creativo, benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una consolidata realtà franciacortina. Si riconferma di piacevole beva il Satèn: intenso aromaticamente con rimandi ai fiori di acacia, al limone e alla menta, la 2019 in bocca ha un sorso cremoso, sapido e ben profilato, dal finale ampio con lampi di dolcezza. **(fp)**

LA MONTINA

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: La Montina
Proprietà: famiglia Bozza
Enologo: Marino Rocco

Ha il sorso pieno e speziato, il Brut 2019 di La Montina, leggermente amaricante nel finale, ma dolce, cremoso e agrumato in centro bocca e anticipato da profumi di arancia, camomilla e zafferano nel bicchiere. Unico millesimato della cantina insieme alla Riserva Quor, si affianca ad altri 5 Franciacorta e alcune etichette ferme, per circa 400.000 bottiglie l'anno a partire da 72 ettari di vigna attuali. L'azienda fu fondata nel 1987 grazie all'acquisizione nel 1982 di Villa Baiana, dei vigneti, del bosco dalle monache Dorotee e dopo la costruzione della cantina nel 1986: dietro al progetto, i fratelli Bozza - Gian Carlo, Vittorio e Alberto, oggi raggiunti dai nipoti Anna, Michele e Daniele. **(ns)**

VINTAGE



VILLA FRANCIACORTA

Docg Franciacorta Extra Brut Riserva Nobile Alessandro Bianchi RNA

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.229
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Villa Franciacorta S. Agricola
Proprietà: Roberta Bianchi, Paolo Pizziol
Enologo: Angelo Divittini, Alessandro Gobbetti

Il Franciacorta Riserva Nobile Alessandro Bianchi, ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero, matura in barrique per 6 mesi, per poi restare sui suoi lieviti per 10 anni. La versione 2007 si presente di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati e brillanti e perlage fine e continuo. Al naso si susseguono sentori di frutta esotica, erbe aromatiche, sambuco, spezie, pandoro, e zafferano, con tocchi rinfrescanti iodati, erbacei e mentolati. In bocca il sorso è ampio e dinamico, dalla fragranza acida e da una carbonica vivace e ben dosata, terminando in un finale lungo e profondo, che rimanda agli agrumi canditi. Villa Franciacorta, con sede a Monticelli Brusati non lontano dal Lago d'Iseo, è nata nel 1960, quando Alessandro Bianchi, acquistò il piccolo borgo denominato "Villa", riportandone in vita l'attività agricola e mettendo le basi per quella vitivinicola. Attualmente l'azienda rappresenta un solido punto di riferimento della Franciacorta e conta su 46 ettari coltivati a vigneto in biologico, per una produzione di 250.000 bottiglie. Oggi alla conduzione della Maison ci sono Roberta Bianchi e il marito Paolo Pizziol. **(are)**

L'OUTSIDER



TERRE D'AENÒR

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Società Agricola Primavigna
Proprietà: Eleonora Bianchi
Enologo: Ermes Vianelli

Terre d'Aenòr ci ha messo un po' a diventare realtà. Amedeo Bianchi inizia a comprare vigne in Franciacorta dal 2003, spinto dalla passione per la campagna che condivide insieme alla moglie Rosella. Ne vende le uve e converte le proprietà a biologico, covando il sogno di fondare un'azienda tutta loro. Nel 1995 nasce la figlia Eleonora: si laurea in giurisprudenza nel 2020 sempre condividendo il sogno coi genitori, che si realizza nel 2018, anche in forza del piccolo patrimonio vitato che hanno accumulato fin lì. Oggi gli ettari di proprietà sono 42, sparsi in 7 comuni della denominazione e coltivati a Chardonnay, Pinot Nero e Bianco, Merlot e Cabernet Sauvignon. 6 i Franciacorta prodotti e 2 vini fermi Curtefranca. Il Brut Rosé 2020 ha un naso garbato e sottile, profumato di roselline, pompelmo e un accenno di ginepro; il sorso è intenso, cremoso e minerale e dall'acidità sempre agrumata, ma più dolce, di mandarino. Persistente, chiude su note ammandorlate e di mora in caramella. A capo di Terre d'Aenòr c'è proprio Eleonora, ormai trentenne, determinata a far emergere la sua azienda, fino all'olimpo delle cantine di pregio del territorio. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA BONETTI

VIA DANTE, 14 - BRESCIA

L'Enoteca Bonetti (Tel. +39 030 40522) si trova nel centro storico di Brescia e fin dagli anni Settanta del secolo scorso è il punto di riferimento per gli appassionati di vino della città, grazie all'impegno della famiglia Bonetti: nel suo negozio propone una vasta scelta di etichette, prime tra tutte quelle di Franciacorta, ma anche dal resto d'Italia e dall'estero, Champagne in testa:

COSA VENDE

Vietti, Barolo Ravera 2017 - € 220,00
Classico Barolo interpretato da una delle aziende leader di Langa

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino 2001 - € 1.200,00
Probabilmente il Barolo più famoso al mondo

Due Mani, Costa Toscana Syrah Suisassi 2020 - € 148,50
Rosso polposo e mediterraneo dal sicuro stile ammaliante

Ornellaia, Bolgheri Bianco 2019 - € 280,00
Generoso e intenso come solo i bianchi di Bolgheri sanno essere

Graci, Terre Siciliane Rosso Quota 1000 Barbabecchi 2019 - € 160,00
Nerello Mascalese prodotto da una delle aziende etnee più intriganti

Alberelli di Giodo, Terre Siciliane Carricante 2022 - € 80,00
L'interpretazione del Carricante etneo secondo Carlo Ferrini

Oasi degli Angeli, Marche Rosso Kurni 2020 - € 130,00
Uno dei vini italiani più affascinanti mai prodotti, da provare almeno una volta

Emidio Pepe, Pecorino d'Abruzzo 2021 - € 68,00
Nonostante qualche rusticità, uno bianco coerente e di grande carattere

Quintodecimo, Taurasi Vigna Grande Cerzito 2017 - € 180,00
Taurasi dall'impostazione moderna, giocata su potenza ed intensità

Damijan Podversic, Collio Ribolla Gialla 2020 - € 44,00
Una delle Ribolla Gialla più interessanti del Friuli

COSA CONSIGLIA

Barone Pizzini, Franciacorta Dosaggio Zero Rosé Bagnadore Ris 2011 - € 110,00
Ottimo spumante prodotto dalla prima cantina biologica della Franciacorta

Monte Rossa, Franciacorta Brut Cabochon Stellato 2012 - € 230,00
Una delle etichette simbolo della Franciacorta

Castello Bonomi, Franciacorta Etichetta Nera EB Ris Lucrezia 2009 - € 71,00
Uno spumante raffinato ottenuto da una grande annata

Ca' del Bosco, Franciacorta EB Rosé Cuvée Prestige Edizione 46 - € 55,00
Le etichette di Ca' del Bosco sono sempre un punto di riferimento

Ferghettina, Franciacorta Brut Rosé 2019 - € 32,50
Uno spumante sempre ben eseguito che non delude mai

Mirabella, Franciacorta Dosaggio Zero Dom Riserva 2015 - € 45,00
Ben riuscita questo spumante Riserva dai profumi freschi e dal gusto sapido

Bellavista, Franciacorta Alma Non Dosato Grand Cuvée - € 36,00
Spumante fragrante e dal bell'impatto olfattivo

Enrico Gatti, Franciacorta Brut Satèn 2020 - € 31,50
Vino ben eseguito e di buon impatto aromatico

Berlucchi, Franciacorta EB Palazzo Lana Extreme Riserva 2010 - € 75,00
Classico nella sua fisionomia olfattiva e nella sua progressione gustativa

Antica Fratta, Franciacorta Extra Brut Quintessence Riserva 2014 - € 55,00
Buone sensazioni generali per un vino capace di reggere la sfida del tempo

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CAVALLERI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Rosé

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 13.354
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Gian Paolo e Giovanni Cavalleri
Proprietà: famiglia Cavalleri
Enologo: Gaimpaolo Turra

Prodotto per la prima volta nel 1979, il Dosaggio Zero Rosé di Cavalleri, matura in acciaio e non svolge la fermentazione malolattica, per poi restare sui suoi lieviti per 40 mesi. La versione 2019, che appare di un bel colore rosa antico con riflessi ramati, profuma di lieviti, frutti di bosco, rosa e agrumi. In bocca il sorso è reattivo e molto fresco, risultando vivace e incisivo e terminando in un finale ben profilato dagli intensi ritorni fruttati. Lunga la storia agricola dei Cavalleri ad Erbusco, per poi prendere decisamente la via vitivinicola con i primi vini imbottigliati effettuati nel 1968, proprio nel momento dell'entrata in vigore della denominazione Franciacorta. Oggi la cantina franciacortina, gestita dalle sorelle Giulia e Maria Cavalleri, con i figli Diletta e Francesco, conta su 40 ettari a vigneto, per una produzione che si aggira sulle 200.000 bottiglie. Nel ricco scenario enoico della Franciacorta i vini aziendali sono conosciuti per finezza aromatica, piacevolezza gustativa, e longevità, specie nel caso delle Cuvée più importanti, punto di riferimento solido e costante. **(fp)**

LA SORPRESA



LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Extra Brut Rosé Monique

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Lo Sparviere
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Francesco Polastri

Il Franciacorta Rosé Monique - Pinot Nero in purezza ottenuto dalle uve del Cru Sergnana posto a Provaglio d'Iseo - matura per 48 mesi sui suoi lieviti. Si presenta alla vista di un colore giallo paglierino dai brillanti riflessi dorati, attraversati da un ricco e continuo perlage. Al naso escono con buona intensità aromi di pesca, mandarino, sfoglia, burro, cedro, mandorla fresca e erbe aromatiche. In bocca il sorso è molto fragrante, dalla carbonica avvolgente e da una verve acida appuntita, che lo allunga verso un finale dinamico e dai ritorni agrumati, con tocchi di mandorla fresca. Il Rosè Monique è stato prodotto per festeggiare i cinquant'anni dalla fondazione della cantina, nata nel 1974, e per celebrare la figura della storica conduzione aziendale di Monique Poncelet. Oggi Lo Sparviere è la dependance franciacortina della famiglia Gussalli Beretta e conta su 30 ettari a vigneto, in biologico dal 2013, per una produzione di 120.000 bottiglie, distribuite su 8 etichette: Brut Satèn, Brut, Brut Millesimato, Brut Rosé, Extra Brut, Extra Brut Millesimato, Dosaggio Zero Riserva e Extra Brut Riserva. **(are)**





SPUNTATURE

I NUMERI DELLA FRANCIACORTA

A vendemmia 2024 inoltrata e a poche settimane dall'ormai tradizionale festival gioioso fra le vigne franciacortine, è tempo di tirare un paio di somme. Il 2023 si era chiuso con un venduto in volumi pari a 19,5 milioni di bottiglie equivalenti di Franciacorta e un trend positivo nei fatturati, in crescita del 2,8% sull'anno precedente. Rilevante anche il dato di crescita nei prezzi medi, che segnavano a dicembre 2023 un +6,4% sul 2022. A fine 2023 sono emersi fattori che hanno condizionato le vendite, tra i quali la ridotta disponibilità di prodotto da parte di alcune cantine e le criticità economico/sociali/climatiche. Con la crescente incertezza geopolitica, che ha fatto sentire il suo peso anche nel primo quadrimestre del 2024, con le vendite in volume frenate sul medesimo periodo del 2023 (4,3 milioni di bottiglie; -5,9%). Rassicurante, invece, il trend dei fatturati che, nella prima parte del 2024, presentano un un incremento nei prezzi medi dell'1,4% sul medesimo periodo del 2023 (con il prezzo medio allo scaffale di una bottiglia di Franciacorta a 24,60 euro, iva inclusa). Nei primi 4 mesi del 2004, il mercato interno rappresenta ancora per gli spumanti di Franciacorta lo "zoccolo duro" delle vendite con l'83,8% in termini di volumi (con l'export al 16,3%). Una fotografia positiva registrata anche da una ricerca di Signorvino. E questo, grazie ad una qualità del prodotto diffusa (e sostenuta da una recente mappatura del territorio) testimoniata dalle nostre monografie (2023-2022-2021-2020-2019-2018) e dal crescente numero di aziende che avrebbero meritato le pagine della nostra newsletter - da Bosio a Ricci Curbastro, da Ronco Calino a Quadra, da Majolini a Castel Faglia, da Antica Fratta a Camillucci, da Martinelli a La Fioca, da Santus a Corte Aura da Moraschi a Clarabella e Ferghettina, che troverete presto nel settimanale "*I Vini di WineNews*".

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



ZÙ

VIA XXV APRILE, 53 - RIVA DI SOLTO (BG)

Tel: +39 035 986004
Sito Web: ristorantezu.it

Il ristorante Zù si trova sulle rive del Lago d'Iseo e propone piatti intimamente legati alla stagionalità, capaci di fondere con armonia sapori e tecniche, pescando tra le materie prime più prelibate della zona. Sul ponte di comando lo chef Angelo Bonfitto, accompagnato da un team giovane e dalle molteplici esperienze professionali: insieme tutelano la tradizione del locale - era aperta fin dagli anni Cinquanta del secolo scorso come trattoria di pesce - ma, al contempo, offrono una cucina contemporanea, all'interno della quale il vegetale e il pesce lacustre fanno da padroni. Due i percorsi del menù: uno più classico e confortante sia di lago che di terra, che rimanda direttamente al territorio, e l'altro più innovativo e sperimentale, non dimenticando mai il debito con il patrimonio enogastronomico del Bel Paese.

(fp)

LA TOP 5 DI "ZÙ"

1° **Barone Pizzini, Franciacorta Dosaggio Zero Animante L.A. - € 60,00**
Affascinante blend classico a base di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco

2° **Camilucci, Franciacorta Extra Brut Anthologie Noir 2020 - € 65,00**
Un Franciacorta fine, fresco, intenso e puro, non privo di carattere

3° **Cavalleri, Franciacorta Pas Dosé Au Contraire 2008 - € 100,00**
Cuvée intrigante, capace di profumi ariosi e progressione gustativa saporita

4° **Villa Franciacorta, Franciacorta Pas Dosé Rosé Boké Noir 2019 - € 90,00**
Rosato dal bel carattere aromatico fruttato e dalla bocca docile e croccante

5° **Gralò, Franciacorta Satèn 2020 - € 60,00**
Chardonnay in purezza ben eseguito, piacevole in bocca e intenso al naso

IL BUONO DEL TERRITORIO



GRANA PADANO DOP

AGRICOLA SAN GIORGIO

VIA S. GIORGIO, 20
CIVIDATE AL PIANO (BG)
Tel: +39 0363 97127
Sito Web: granapadano.it

Pare che il Grana Padano abbia origini monastiche. Nel Basso Medioevo la bonifica delle terre milanesi portò i monaci cistercensi dell'Abbazia di Chiaravalle ad avere un surplus di latte: per tentare di conservarlo lo cossero e lungo, aggiungendo caglio e sottoponendolo a salatura, e ottennero un formaggio a pasta dura che migliorava col tempo. La sua produzione presto si diffuse, grazie alle sue caratteristiche che lo resero prezioso anche durante le carestie: si conserva a lungo inalterato ed è ricco di proprietà nutrienti; la gente, per via della sua pasta compatta a granelli bianchi, iniziò a chiamarlo "grana". Divenne così un pilastro dell'economia agricola arrivando fino a noi. Per custodirlo nel 1954 nasce il Consorzio di Tutela, mentre la Dop viene riconosciuta nel 1996. La zona in cui è ammesso produrlo è ampia (Piemonte, Lombardia, Trentino, Veneto eccetto Belluno, Romagna e piacentino e infine in alcuni comuni dell'Alto Adige) e la produzione significativa, con quasi 5,5 milioni di forme prodotte nel 2023, grazie a 145 aziende consorziate e 3.726 aziende conferitrici. Ne fa parte anche il caseificio San Giorgio, nato nel 1998 come filiera completa certificata grazie ai terreni, un paio di migliaia di capi, la stalla e il caseificio: l'unico a livello nazionale. Oggi gestiscono l'azienda le figlie del fondatore - Roberta, Stefania e Daniela Conti – con le nipoti, continuando questa sorta di anonimato impostato dal padre: niente sito, niente punto vendita, niente marchio. Il loro stagionato 16 mesi, ma anche 20 e 24, si può riconoscere se si ha fortuna solo dalla marchiatura 508/BG.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv

Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio Tutela del Franciacorta

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2024 www.winenews.it







