N. 238 AGOSTO 2025

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 238 - Agosto 2025 - 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 2025

LA FRANCIACORTA

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



CA' DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Vintage Collection

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola
Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo, famiglia Zanella
Enologo: Stefano Capelli

Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana. Si è imposto come marchio di qualità già a partire dagli anni successivi alla sua fondazione (1968), grazie a Maurizio Zanella, che ha imboccato da subito la strada della qualità. Oggi l'azienda, conta su 260 ettari di vigneto in biologico (per una produzione intorno ai 2 milioni di bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita. Il Dosage Zero Vintage Collection 2020 possiede perlage persistente ad anticipare un naso dai richiami di fiori di campo, pesca, cedro candito, anice e brioche. In bocca il sorso è cremoso e fine, dalla carbonica vivace e dal finale lungo e pulito su ritorni fruttati.

(are)



BELLAVISTA

Docg Franciacorta Non Dosato Alma Assemblage 2

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 33.50
Azienda: Società Agricola Bellavista
Proprietà: Terra Moretti Holdingi
Enologo: Francesca Moretti

Bellavista, fondata da Vittorio Moretti nel 1977, rappresenta uno dei marchi più significativi della denominazione Franciacorta. Oggi conta su 209 ettari a vigneto per una produzione di 1.600.000 bottiglie ed è la capofila del gruppo vitivinicolo "Terra Moretti", formato da Contadi Castaldi, sempre in Franciacorta; Teruzzi, La Badiola e Petra in Toscana; Sella & Mosca in Sardegna. Il Franciacorta Non Dosato Alma Assemblage 2 profuma di agrumi, albicocca, erbe aromatiche, spezie e biscotti al burro. In bocca il sorso è energico, fragrante e ben profilato, dalla carbonica fine e cremosa, terminando in un finale profondo e persistente, dai ritorni agrumati e fruttati.

(are)



BERLUCCHI

Docg Franciacorta Nature '61

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Guido Berlucchi & C. S.p.A.
Proprietà: famiglia Ziliani
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Dedicata agli anni in cui nasceva il primo Franciacorta nella cantina Berlucchi, la linea '61 comprende un Extra Brut, un Rosé e un Satèn, oltre che tre etichette a dosaggio zero, che raccontano il territorio "in tutta la sua purezza": un altro Rosé, un Blanc de Blancs, e questo millesimato, che nella versione 2018 risulta molto elegante nelle sue tonalità gialle di frutti e fiori profumati. Il sorso è cremoso e generoso, governato da aderenza e astringenza saporita, e attraversato da una sottile linea agrumata nel lungo finale balsamico. Fra le più note e importanti firme della Docg, Berlucchi produce 4 milioni di bottiglie a partire da 143 ettari di vigne di proprietà.

(ns)



CASTELLO BONOMI

Docg Franciacorta Brut CruPerdu

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Castello Bonomi Società Agricola
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Luigi Bersini

L'azienda 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 35 ettari a vigneto per una produzione di 200.000 bottiglie. Ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay, quest'ultimo fermentato e maturato in barrique per 8 mesi, il CruPerdu 2020 affina sui suoi lieviti per 36 mesi. Alla vista il perlage è fine e continuo e il vino profuma di fiori gialli, agrumi, crosta di pane, mela, susine, erbe balsamiche e anice. In bocca la carbonica è ben dosata, con il sorso a risultare sapido, fresco e persistente, terminando in un finale lungo e appagante, dai ritorni agrumati.

(are)

EDITORIALE

LA FRANCIACORTA VERSO LE UGA

La Franciacorta, uno dei territori più significativi e innovativi della spumantistica tricolore (che a maggio ha visto Emanuele Rabotti di Monte Rossa diventare il nuovo Presidente del Consorzio e che regge in termini di vendite ed export), è per quasi il 20% coperta da vigneti, con una superficie vitata di 3.393 ettari, ora in piena vendemmia. Le cantine sono oltre 120 per più di 200 soci coinvolti nella filiera produttiva delle denominazioni Franciacorta. Più della metà dell'attuale patrimonio viticolo franciacortino è stato piantato tra 15 e 30 anni fa. In dettaglio: il 30% ha tra i 15 e i 19 anni; il 26% tra i 20 e i 29 anni; il 10% tra 30 e i 40 anni; il 10% dei vigneti più recenti ha tra i 10 e i 14 anni, e il 12% tra i 4 e i 9 anni, mentre quelli con meno di tre anni sono attualmente attorno all'8%. Era il 1992 quando il Consorzio Franciacorta cominciò, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano, un lavoro per individuare le tipologie di terreni e dare strumenti a viticoltori, agronomi ed enologi per modellare la coltivazione della vite, in vista di un'amplificazione della vocazionalità enoica del territorio. Alla prima zonazione ne è seguita una seconda che ha portato all'individuazione di 135 Uga (Unità Geografiche Aggiuntive) appena approvate dall'assemblea del Consorzio, che cominceranno l'iter che le porterà in Regione Lombardia prima, al Ministero poi, per approdare infine a Bruxelles. Le Uga "fotografano" il territorio e sono uno strumento per raccontare anche la Franciacorta in modo completo e corretto. Una mappa dettagliata del territorio su basi scientifiche, che argini al contempo la perdita dei toponimi, anch'essi un prezioso supporto alla definizione di un territorio.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

vinitaly 12-15 April 2026 Verona, ITALY
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

MONTE ROSSA

Docg Franciacorta Brut Cabochon Fuoriserie n. 025

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 67,00
Azienda: Società Agricola Monte Rossa
Proprietà: famiglia Rabotti e soci
Enologo: staff tecnico aziendale

Monte Rossa, con sede a Bornato, nel comprensorio di Cazzago San Martino, rappresentare un punto di riferimento delle bollicine bresciane e coltiva 70 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie, distribuite su un articolato portafoglio etichette, dove spicca senz'altro il Cabochon, il vino bandiera aziendale. Il Franciacorta Cabochon Fuoriserie 025 alla vista possiede perlage raffinato e continuo, ad anticipare profumi di pesca, mentuccia, elicriso, tè, fiori di tiglio, crema chantilly e agrumi canditi. In bocca il sorso è fresco e scattante, dallo sviluppo ben proporzionato e dal finale persistente e ampio, dai ritorni balsamici e agrumati.
(are)

BERSI SERLINI

Docg Franciacorta Extra Brut Serì

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Bersi Serlini Franciacorta
Proprietà: famiglia Bersi Serlini
Enologo: Nico Danesi

È Arturo Bersi Serlini a cominciare la produzione di vini a Metodo Classico nel 1970, ma è nel 2005 che arriva la svolta definitiva verso il percorso della qualità. La cantina con sede a Provaglio d'Iseo conta su 15 ettari a vigneto – coltivati in prevalenza a Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco ed Erbamat -, producendo 140.000 bottiglie. Il Franciacorta Serì 2021 si presenta con perlage fitto e fine, ad anticipare un bagaglio aromatico caratterizzato da rimandi alla frutta esotica, ai fiori di lavanda e tiglio, alla brioche salata e al bergamotto. In bocca il sorso è fragrante, cremoso e polposo, dalla carbonica ben dosata che lo introduce in un finale lungo e avvolgente.
(are)

MIRABELLA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Døm Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero e Bianco
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Mirabella
Proprietà: famiglia Schiavi e soci
Enologo: Alessandro Schiavi

Dai 45 ettari direttamente coltivati dalla cantina Mirabella - e ripartiti nei migliori cru nei comuni di Paderno e Passirano in Franciacorta - si producono circa 350.000 bottiglie all'anno, sotto l'occhio attento di Alessandro, Alberto e Teresio Schiavi. Una decina le etichette aziendali, fra cui due Riserva millesimate a nome Døm: il Rosé e questo Dosaggio Zero, che fermenta in cemento e barrique di rovere, per poi affinare almeno 85 mesi sui lieviti in bottiglia. Intensa e luminosa, la versione 2018, profuma di vaniglia, miele di agrumi, mango e fiori di acacia; il sorso è cremoso, sapido e persistente, decisamente agrumato nella parte centrale e dal lungo finale su tonalità erbacee.
(ns)

MARCHESE ANTINORI - TENUTA MONTENISA

Docg Franciacorta Brut Satèn Donna Cora

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Marchesi Antinori S.p.A.
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Dario Coccato, Giorgio Oddi

Il Franciacorta Satèn Donna Cora 2021 è caratterizzato aromaticamente da toni floreali che rimandano al gelsomino, a cui si aggiungono rimandi alla pesca e alla susina, con lampi agrumati e speziati. In bocca il sorso è cremoso, scorrevole e avvolgente, con la carbonica ben distribuita a garantirne fragranza e profondità, fino ad un finale lungo e ancora agrumato. Tenuta Montenisa si trova a Calino, a pochi chilometri a sud del Lago d'Iseo, nel cuore della Franciacorta. Dal 1999 è di proprietà dei Marchesi Antinori che gestiscono un patrimonio viticolo di 60 ettari - piantati in prevalenza a Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco, che produce circa 350.000 bottiglie all'anno.
(are)

LA GRIFFE



CONTADI CASTALDI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Pinònero Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.900
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Contadi Castaldi
Proprietà: Holding Terra Moretti
Enologo: Gian Luca Uccelli

L'azienda con sede ad Adrio, che dispone di 174 ettari a vigneto da cui si ricava una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie, nasce nel 1987, affiancando la "casa madre" Bellavista, fondata nel 1978 da Vittorio Moretti. Il suo ruolo nello scacchiere del Gruppo Moretti - formato anche dalle toscane Teruzzi e Petra, e dalla sarda Sella & Mosca - è quello di mettere in rilievo il volto giovane, scanzonato e creativo del gruppo vitivinicolo. Il nome aziendale rimanda da un lato ai "contadi" - che in epoca antica erano le contee, le piccole unità territoriali caratteristiche della Franciacorta - e dall'altro ai "castaldi" - i signori di quelle terre a cui veniva affidato il loro governo - sintetizzando la storia più antica dell'areale e dei suoi 19 comuni. Le etichette dell'azienda sono contraddistinte da un simbolo rotondo, che rappresenta visivamente un particolare del fondo delle bottiglie destinate ai Franciacorta, mentre un secondo segno riproduce la forma del vuoto che si crea negli interspazi delle cataste. Un accostamento che, rimanda, di nuovo, al doppio nome della cantina. Il portafoglio etichette è molto articolato e comprende 8 declinazioni (più un vino fermo di Chardonnay in purezza, a denominazione Curtefranca) dello spumante lombardo: "Pinònero" (Pinot Nero in purezza con 60 mesi di maturazione sui lieviti), "Zèro" (a base di Chardonnay e Pinot Nero, che resta sui suoi lieviti per 38/42 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata), Brut (da uve Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Bianco, affinato per 20/26 mesi), "Blanc" (blend di Chardonnay e Pinot Bianco maturato per 30 mesi), "Mariella" (cuvée a base di Pinot Nero e Chardonnay, affinata per 66 mesi sui lieviti), Satèn (Chardonnay in purezza affinato sui lieviti per 30/36 mesi), Rosé (da un uvaggio a base di Chardonnay e Pinot Nero con 24/30 mesi di sosta sui lieviti), "Race Ducati Corse" (speciale Cuvée dedicata al marchio motociclistico protagonista sulle piste del mondiale e ottenuto da un uvaggio a base di Chardonnay, Pino Nero e Pinot Bianco, affinato sui lieviti per 20/26 mesi). A condurre la cantina lo storico enologo Gian Luca Uccelli, che ha concepito una serie di vini dalla confortante affidabilità qualitativa. Il Franciacorta Dosaggio Zero Pinònero Riserva 2017 - il cui mosto riposa per 7 mesi in acciaio e barrique e non effettua completamente la fermentazione malolattica, per poi maturare in bottiglia sui suoi lieviti per 60 mesi - profuma di agrumi, fragole, fiori bianchi e miele, con tocchi speziati. In bocca il sorso è croccante e ben condotto da una carbonica vivace e continua, terminando in un finale di nuovo agrumato.
(fp)

Area39 by GATE 39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

LO SPARVIERE

Docg Franciacorta Brut

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Lo Sparviere
Proprietà: famiglia Gussalli Beretta
Enologo: Enrico Paternoster

Il Franciacorta Brut 2018 di Lo Sparviere, l'azienda di proprietà della famiglia Gussalli Beretta, profuma di frutta tropicale, fiori di acacia, cenni di lievito e tocchi affumicati. In bocca il sorso è ampio, ben profilato e tendenzialmente cremoso, dalla carbonica vivace e continua e dal finale solido e piacevolmente ammandorlato. L'azienda con sede nei pressi di Monticelli Brusati, conta su 30 ettari coltivati in biologico, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Fa parte del gruppo Agricole Beretta - che comprende proprietà in Toscana, in Abruzzo, in Piemonte, Friuli e in Alto Adige - nato per impulso di Ugo Gussalli, padre di Pietro e Franco Gussalli Beretta. **(fp)**

MAJOLINI

Docg Franciacorta Extra Brut Disobbedisco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Majolini
Proprietà: famiglia Maiolini
Enologo: Jean Pierre Valade

È Valentino Maiolini, negli anni Settanta, a cominciare la produzione di vino nell'azienda di famiglia. Nel 1981 i suoi 4 figli la rivitalizzano, guadagnando un posto significativo nella denominazione. Oggi a guidare la cantina c'è la terza generazione dei Maiolini, con Simone e Giovanni, che gestiscono 21 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva attestata sulle 120.000 bottiglie. Il Franciacorta Disobbedisco è dedicato a Gabriele d'Annunzio e il millesimo 2020 profuma di fiori e frutti gialli, mandarino, biscotti al forno, mentuccia e tocchi di mandorle fresche. In bocca è sapido e fruttato, dallo sviluppo pieno e dal finale persistente e balsamico. **(are)**

1701

Docg Franciacorta Brut Nature

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 53.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: 1701 Società Agricola
Proprietà: Silvia e Federico Stefini
Enologo: Marco Benedini, Giulio Salti, Adriano Zago

Certificati biologici e biodinamici da 10 anni (primi in Franciacorta), gli ettari a vigneto di 1701 sono 11 e si trovano a Cazzago San Martino, nel centro meridionale della denominazione. Sorella e fratello, Silvia e Federico Stefini, hanno rilevato l'azienda nel 2011 e oggi producono 80.000 bottiglie suddivise in 4 Franciacorta "classici" e alcune sperimentazioni. Il Brut Nature profuma di pesca gialla, albicocca, arancia e camomilla, cenni di caramella d'orzo e zenzero candito, gesso e fiori di origano ad aggiungere freschezza. Nel sorso ampio, la vena acida e sapida ben intrecciate all'apporto alcolico, accompagnano il sorso verso un lungo finale aranciato e ammandorlato. **(ns)**

MOSNEL

Docg Franciacorta Brut Satèn

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 35.680
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Mosnel
Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò
Enologo: Giulio Barzanò, Flavio Polenghi

Mosnel, è senza dubbio fra le Maison di riferimento della Franciacorta: nasce a Camignone nel 1968 dall'intuito della pioniera Emanuela Barboglio, e diventa uno dei luoghi di elezione del Metodo Classico made in Italy. Oggi l'azienda - che conta 42 ettari coltivati a biologico, da cui escono complessivamente 250.000 bottiglie all'anno - è condotta dai suoi figli Giulio e Lucia. Il Franciacorta Brut Satèn 2021 profuma di agrumi, frutta tropicale, pera matura e biscotti al burro. In bocca il sorso è cremoso e ben proporzionato, dalla carbonica fine e delicata, e dalla progressione tendenzialmente fresca e fruttata; termina in un finale sapido, croccante e persistente. **(fp)**

VINTAGE



FRECCIANERA

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Casa delle Colonne Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Azienda Agr. Fratelli Berlucchi
Proprietà: fratelli Berlucchi
Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

Non chiamatela più "Fratelli Berlucchi" ma "Freccianera". È recente il rebranding della storica cantina di proprietà della famiglia Berlucchi, stirpe protagonista della nascita e del successo della Franciacorta. Fondata del 1927, oggi è guidata dalla numerosa terza generazione, che conduce 70 ettari di vigneto, tutti concentrati nel raggio di 2 chilometri dalla cantina, fra Borgonato di Cortefranca, Torbiato di Adro e Provaglio d'Iseo. Otto le etichette di bollicine Docg (affiancate da un Curtefranca Rosso e un bianco da Chardonnay), di cui due Riserva "Casa delle Colonne", dedicate alla dimora in cui sono cresciuti i fratelli Berlucchi (Francesco, Gabriella, marcello, Roberto e Pio Donata), coloro che negli anni Cinquanta costruirono l'azienda per come la conosciamo. Il Dosaggio Zero deriva una selezione parcellare dei vigneti storici della famiglia, su terreni calcarei e sabbiosi; fermenta in acciaio e in parta in tonneaux di rovere francese; affina poi per oltre 5 anni sui lieviti in bottiglia. La versione 2015 profuma di spezie, violetta in caramella, arancia e pepe nero; il sorso è deciso e denso, dalla lunga aderenza aranciata e piccante. **(fp)**

L'OUTSIDER



NICOLA GATTA

Spumante Brut Nature Blanc de Blancs 50 Lune

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Nicola Gatta Agricola
Proprietà: Nicola Gatta
Enologo: Nicola Gatta

"Suoli calcarei nessun compromesso" promettono le etichette di Nicola Gatta, bottiglie divisive prodotte in Franciacorta, al di fuori delle regole imposte dal disciplinare. Possono piacere o meno le sue scelte (e i suoi vini), ma di certo hanno proposto una visione alternativa all'interpretazione mainstream della denominazione, insieme (inizialmente) a pochi altri produttori, che nel tempo sono aumentati, arricchendo il territorio. Siamo a Gussago, alle porte di Brescia, dove Nicola Gatta coltiva vigne a 450 metri di altezza su suoli di origine morenica (meno recente rispetto ad altri) e marina, con uno strato di argilla rossa. Cercare di portare quel suolo nel vino è l'obiettivo che si è posto dal 2005, staccandosi dalla famiglia viticoltrice e gestendo direttamente 5 ettari di filari e circa 25.000 bottiglie l'anno. Le etichette sono 6, di lune crescenti da 30 a 90: i mesi di affinamento sono infatti contati con le lune. Ecco quindi il "50 lune": Blanc de Blanc giallo dorato, che profuma di mango, mallo di noce e cedro candito; cremoso in bocca e minerale, è poi ispido e astringente, rilasciando note di frutta gialla, camomilla e alloro. **(ns)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

AL CARROPONTE

VIA EDMONDO DE AMICIS, 4 - BERGAMO

L'Enoteca Al Carroponte (Tel. +39 035 240640), che è anche bistrot e ristorante, è animata da Oscar Mazzolemi e Silvia Mazzoni. La proposta è decisamente ricca e spazia tra il meglio del vino italiano e francese con etichette davvero esclusive, anche tra quelle provenienti dalla Franciacorta, rappresentando un punto di riferimento per gli appassionati non solo bergamaschi:

COSA VENDE

Krug, Champagne Brut Grande Cuvée 173ème - € 275,00
Uno dei marchi simbolo più significativi della Champagne

Bartolo Mascarello, Barolo 2020 - € 150,00
Probabilmente uno delle espressioni più coerenti della tradizione langarola

Federico Graziani, Etna Rosso Profumo di Vulcano 2019 - € 95,00
Buona interpretazione del Nerello Mascalese etneo

Bellavista, Franciacorta Brut Rosé Grande Cuvée Alma - € 45,00
Metodo Classico ben eseguito di buona fragranza e scorrevolezza

Famiglia Cotarella, Lazio Rosso Montiano 2020 - € 63,00
Merlot del Centro Italia di ineccepibile fattura

Château Pichon Longueville, Pauillac GC Comtesse de Lalande 2010 - € 360,00
Uno dei "deuxième cru" più intriganti dello scenario bordolese

Romanée-Conti, Romanée-St-Vivant Marey-Monge GC 2020 - tavolo € 5.500
Probabilmente uno dei vini francesi più iconici e desiderati

Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2011 - € 85,00
Uno dei classici del Collio enoico

Egon Müller, Mosel Riesling Scharzhofberger Kabinett 2020 - € 245,00
Il produttore di Riesling della Mosella forse più noto al mondo

Felsina, Chianti Classico Vin Santo 2007 - € 29,00
Buone caratteristiche complessive per un vino dolce della tradizione

COSA CONSIGLIA

Bellavista Franciacorta Dosaggio Zero Vittorio Moretti Riserva 2016 - € 120,00
Uno dei marchi che hanno fatto la storia della Franciacorta

Ca' del Bosco, Franciacorta DZ Vintage Collection R.S. Riserva 2010 - € 108,00
Il contributo decisivo all'innalzamento qualitativo dei vini di Franciacorta

Ferghettina, Franciacorta Extra Brut 2015 - € 39,00
Metodo Classico di buona fattura e dalla qualità costante

Uberti, Franciacorta Cuvée 15 Vendemmie Dequinque - € 105,00
La cantina di Erbusco dal 19080 produce vini di buonissima esecuzione

Mosnel, Franciacorta Extra Brut EBB 2016 - € 50,00
Una delle Maison franciacortine che non delude mai

Cavalleri, Franciacorta Pas Dosé Au Contraire 2008 - € 60,00
Uno spumante ben realizzato fragrante e ancora vivace

Monte Rossa, Franciacorta Extra Brut Salvàdek 2016 - € 50,00
Bollicine che si distinguono sempre per la loro opulenza

Berlucchi, Franciacorta Dosaggio Zero Franco Ziliani Riserva - € 155,00
Il marchio che ha inventato la Franciacorta

Barone Pizzini, Franciacorta DZ Bagnadore Rosé Riserva 2011 - € 100,00
Un soprannome, un torrente, un cru: il rosato esclusivo di Barone Pizzini

Le Corne, Franciacorta Brut Riserva 2011 - € 38,00
Spumante ben concepito dai profumi netti e dalla bevibilità fragrante

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



BARONE PIZZINI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Rosé Bagnadore Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Barone Pizzini S.p.A. Agricola
Proprietà: famiglia Colombo, famiglia Ghitti, Silvano Brescianini
Enologo: Leonardo Valenti

Barone Pizzini con sede a Provaglio d'Iseo - fondata nel 1967, con le prime etichette a denominazione Franciacorta arrivate nel 1971 - è anche la prima azienda in Franciacorta che ha convertito i suoi vigneti al biologico (1998). Dai 60 ettari vitati di proprietà, posti nei comuni di Provaglio d'Iseo, Passirano, Corte Franca e Capriolo, la cantina ricava 370.000 bottiglie di produzione complessiva. Ma non solo. Ha puntato con altrettanta 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. Il Franciacorta Dosaggio Zero Bagnadore Rosé Riserva 2011 - maturato inizialmente in acciaio e barrique per poi passare 72 mesi in bottiglia sui suoi lieviti - profuma di piccoli frutti rossi, rosa e melograno, con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è condotto da una carbonica sottile, che lo rende cremoso e continuo, terminando in un finale persistente con ritorni fruttati e una nota fragrante di congedo che rimanda agli agrumi.
(fp)

LA SORPRESA



BIONDELLI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantine Biondelli Società Agricola
Proprietà: Joska Biondelli
Enologo: Cesare Ferrari

10 ettari di vigneto coltivati a biologico sono il patrimonio viticolo su cui ha impostato il proprio lavoro l'azienda Biondelli, a ridosso del lago d'Iseo. La nascita della cantina è del 2010 e la conduzione dell'impresa è di Joska Biondelli. Si tratta di una realtà dalla fondazione relativamente recente, capace però di esprimere nei suoi Metodo Classico un tratto stilistico già ben definito all'insegna della raffinatezza e della fragranza. 50.000 in media le bottiglie prodotte complessivamente, declinate in un portafoglio etichette - che comprende anche un Curtefranca Rosso, il "Broli Perduti", ottenuto da un uvaggio a base di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Marzemino - composto da un Satèn, dal "Donna Clemy" Rosé Millesimato, dal "Première Dame" Pas Dosé Riserva, dal "Cavalier Beccaria" Limited Edition e dal Blanc de Blancs Pas Dosé. Quest'ultimo, maturato sui suoi lieviti per 24 mesi, possiede naso agrumato, con lampi mentolati e tocchi di pietra focaia, ad anticipare un sorso sapido, reattivo e fresco, dallo sviluppo continuo e dal finale croccante e ancora su toni agrumati
(fp)





SPUNTATURE

SUPERARE L'AUTOREFERENZIALITÀ: FRANCIACORTA E LE SUE PARTNERSHIP

Se c'è un elemento controproducente e anacronistico del mondo del vino è la sua autoreferenzialità. In un mondo globalizzato dove ogni nostro passo - in qualsiasi ambito - ha ricadute su ciò che ci circonda, è necessario alzare lo sguardo dal proprio orticello e far i conti con l'altro. La Franciacorta ha trovato il suo modo, discutibile e migliorabile, ma vincente: ha legato il suo marchio ad altri marchi altrettanto prestigiosi, anche molto lontani dal proprio mondo. A partire da Michelin, per valorizzare l'enogastronomia; con gli Emmy Awards, per rappresentare l'eccellenza italiana nella televisione statunitense; con la Camera Nazionale della Moda Italiana, con cui "condivide l'artigianalità, l'eleganza e la qualità"; con le Mille Miglia e Porsche Carrera Cup, dove il know how costruito con passione nel tempo diventa competitività nel futuro. Infine, Slow Food, Parmigiano Reggiano, Alma Scuola e altri. Un modo per conoscersi e confrontarsi, fare squadra: perché ogni settore affronta sfide diverse e trova soluzioni innovative, da condividere per stuzzicare progresso. Un approccio partito prima da singole cantine (come il celebre connubio Bellavista - Teatro alla Scala iniziato nel 2004, che, dalla vendemmia 2011, sfocia in un'etichetta tutta dedicata) e ora portato avanti da tutto il Consorzio, che suggerisce parametri condivisi, a partire dai quali le aziende possono ispirarsi liberamente. Succede grazie alla forte coesione interna ed a numeri in salute. Ma anche grazie alla qualità dei vini, sempre più freschi, ma comunque caleidoscopici. Lo raccontiamo qui, nella monografia ormai alla sua ottava edizione (dopo il 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024), e nelle prossime schede sulla newsletter settimanale "*I Vini di WineNews*", dedicati a I Barisei, Muratori, Santa Lucia, Benedetta Buizza, Villa Franciacorta, Elisabetta Abrami, Terre d'Aenor, Plozza, Castel Faglia, Bosio, Ricci Curbastro e Ronco Calino.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



L'AURUM

VIA VITTORIO EMANUELE, 23 - L'ALBERETA, ERBUSCO (BS)

Tel: +39 030 77626665
Sito Web: www.albereta.it

Lo chef Alberto Quadrio propone in Franciacorta una cucina dove conoscenza e tecnica esaltano le materie prime del territorio e di alcuni selezionati produttori. La componente umana costituisce l'anima e l'essenza di questa cucina, che nel ristorante fine dining L'Aurum de l'Albereta - che nel nome richiama Gualtiero Marchesi che qui era di casa - trova la sua massima espressione. Ogni piatto è un'esperienza sensoriale che celebra la cucina del «Qui ed ora», dove ogni ingrediente e ogni preparazione rappresentano l'essenza di un luogo, di un tempo e di gesti precisi, a raccontare un territorio che non è frutto di ricordi nostalgici, ma esprime una realtà contemporanea sulla scorta delle proprie radici. Il menu è in continua evoluzione, mutando come la natura stessa, ed è il racconto di una storia di tradizione, tecnica e umanità.

(fp)

LA TOP 5 DI "L'AURUM"

1° **Bellavista,** **Franciacorta Dosaggio Zero Blanc de Blanc BB16 2016 - € 160,00**
Spumante dalle caratteristiche qualitative eccellenti

2° **Ca' del Bosco,** **Franciacorta Dosaggio Zero Annamaria Clementi Riserva 2016 - € 250,00**
Una delle etichette cult della Franciacorta

3° **Ca' del Vent,** **Spumante Brut Rosé Pas Operé 2016 - € 105,00**
Vino nato nel 2014 e capace di offrire una qualità assoluta

4° **Uberti,** **Franciacorta Extra Brut Comarì del Salem 2015 - € 110,00**
Storica etichetta della Franciacorta che non delude mai

5° **Castello Bonomi,** **Franciacorta Extra Brut Lucrezia Etichetta Nera Riserva 2008 - € 230,00**
Metodo Classico ben realizzato e dalla qualità consolidata

IL BUONO DEL TERRITORIO



STRACCHINO BRONZONE

LATTERIA BRONZONE

C.SO EUROPA, 4
SARNICO (BG)
Tel: +39 035 4261490
Sito Web: latteriabronzone.it

A 700 metri di altezza, ai piedi del Monte Bronzone - che domina il Lago d'Iseo da sud e la Franciacorta da Nord - si trova la Nuova Società Cooperativa Agricola Monti e Laghi, formato da giovani agricoltori sparsi sui rilievi fra il Lago di Endine e, appunto, quello di Iseo. In tutto governano 400 bovine di razza alpina, lasciate libere di passeggiare fra i saturi pascoli alpini d'estate e nutrite a fieno di montagna durante l'inverno. Il loro latte confluisce nel caseificio a Vigolo di Bergamo, dove - sotto il marchio "Latteria Bronzone" - si produce una ricca serie di formaggi a latte crudo, cotto e semicotto, ma non solo: anche yogurt, burro, budini, ricotta e mozzarelle. Il più conosciuto è lo Stracchino Bronzone, premiato come migliore della sua specie in Italia nel 2021: è un formaggio da latte intero dalla pasta molle, sottoposto a breve stagionatura (dai 2 ai 5 giorni), a partire da latte, sale, caglio e fermenti lattici. Il suo colore è bianco mentre la crosta è leggermente gessata; ha un dolce aroma di latte e un sapore leggermente acidulo. Esiste anche in versione stagionata, dai sapori un poco più decisi. Insieme alle formagelle erborinate, alla crescenza, il primo sale, il Taleggio e il Vigolino, rappresenta la produzione di formaggi a pasta cruda del caseificio, che si possono acquistare nel negozio del caseificio aperto a Sarnico. Qui si trovano anche le altre proposte cotte e semicotte (come il Formaggio Monte Bronzone e la Fumetta), a fianco ad una piccola scelta di salumi e formaggi di capra selezionati dalla Latteria stessa.

(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 © 2000/2025 www.winenews.it











