

Franciacorta, la capitale lombarda degli spumanti

Jose] Franciacorta è la capitale lombarda delle bollicine tra le più quotate nel mondo. Terra Moretti, con i marchi Bellavista e Contadi Castaldi, ha impresso al territorio un sigillo di così alto respiro che ha sublimato la Franciacorta come la zona dello "champagne" italiano. Insuperabile il Satèn Docg della maison, un vino moderno che celebra il felice matrimonio tra l'espressività versatile dello Chardonnay con la classe e la freschezza del Pinot bianco. Una "bollicina" che racconta il territorio e ben si accompagna ad aperitivi, a piatti a base di pesce, carni bianche, o comunque, a tutto pasto. www.terramoretti.it

Diamanti Pas Dosé Millesimato Franciacorta Docg dell'azienda Agricola Villa rappresenta la massima espressione del territorio da cui proviene: collinare, argilloso, marinoso e ricco di fossili. È prodotto con uve Chardonnay 80%, Pinot Nero 15%, e Pinot Bianco 5%. La fermentazione e l'affinamento avvengono in legni pregiati. Di grande struttura, complessità aromatica e nerbo è superbo se accompagnato con le ostriche. www.villafranciacorta.it

È tra il "cuore" della Franciacorta e le porte della città di Brescia che sorgono i vigneti di Cà del Venù, in un terroir molto particolare per esposizione, altitudine e



La cantina dell'azienda agricola Villa in Franciacorta

composizione del terreno. Qui nasce il Franciacorta Satèn Brut docg, uno Chardonnay in purezza. Un vino che brilla di un bel giallo paglierino con riflessi dorati, con tante bollicine di grana fine e persistenti. Il suo profumo è complesso con un accento sugli agrumi, frutta secca e uva passa. Una punta di liquirizia e un leggero sentore di affumicato completano l'analisi olfattiva. È da sorreggiare, in particolare, con le portate di pesce. www.cadavelvent.it

L'azienda agricola La Torre propone, invece, un docg Brut, da uve Chardonnay, riposto in pupitre in legno di Rovere per circa un mese, periodo in cui la bottiglia viene ruotata sul suo asse di alcuni gradi e, progressivamente, inclinata verso il basso, sino ad ottenere una posizione quasi verticale. Il risultato è sorprendente: il colore è giallo paglierino con riflessi dorati e il perlage, fine e persistente, incanta gli occhi. Fermentato in bottiglia conserva note delicate di

agrumi e frutta secca, soprattutto nocciola e mandorla. Un vino armonioso, dal sapore sapido e fresco. Va benissimo per un aperitivo, con un piatto dai sapori delicati, o con il dessert. www.vinilatorre.it

Puntando l'attenzione più a oriente, in una superficie compresa tra le province di Verona e Vicenza, troviamo il Monte Lessini Durella. È ancora poco noto ma chi lo assaggia sente un'aromaticità di grande impatto, un vino di carattere con una personalità decisa. È proposto nella versione spumante con metodo charmat, dove la fermentazione avviene in autoclave, o metodo classico, con la fermentazione in bottiglia. Qui la durella è un vitigno autoctono, e ne va fiero Renato Cecchia, titolare dell'omonima azienda agricola, uno dei primi a scommettere sul vitigno. Il fiore all'occhiello della produzione della casa è lo spumante metodo classico, di colore giallo paglierino con riflessi dorati. La spuma si dissolve rapidamente e il bouquet si apre con la nota dei lieviti, e prosegue con i sentori di frutta secca e tostata, per finire in sfumature minerali. Fresco e sapido ben si accompagna con pesce e crostacei e, per restare in tema di gastronomia locale, con un buon piatto di baccalà alla vicentina. www.casacocchin.it