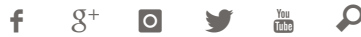


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

FRANCIACORTA: REGNO DELLE BOLLICINE



AIS MILANO • 27 MAGGIO 2016

♥ 1 👁 441 ➦ 0



Franciacorta: regno delle bollicine –



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

La Franciacorta si stende sul territorio di una ventina di comuni in provincia di Brescia, tra il capoluogo e la punta meridionale del lago d'Iseo.

La regione, conosciuta e identificata fin dal XIII secolo, prende il nome, presumibilmente, dall'essere stata una zona franca da dazi e gabelle (*francae curtae*) in virtù dei numerosi conventi cluniacensi edificati nella zona.

La presenza della vite nell'area risale all'età delle palafitte; a conferma sono stati trovati alcuni vinaccioli risalenti a quell'epoca. La vocazione spumantistica però è arrivata solo di recente e grazie all'enologo Franco Ziliani, che lavorando per l'azienda di Guido Berlucchi crea, nel 1961, il primo spumante che riporta nel nome la zona di provenienza: "Pinot di Franciacorta".

Negli anni che seguirono numerosi imprenditori bresciani provenienti dai più disparati settori industriali decidono di investire in Franciacorta creando aziende vitivinicole e facendo così, con tecnica, tenacia e caparbia, di questa terra uno dei principali poli spumantistici italiani. Forse il più rinomato, che spesso riesce a competere qualitativamente con i più prestigiosi Champagne francesi.

Lo chardonnay è il vitigno maggiormente coltivato, seguono poi il pinot nero e il pinot bianco che sostituisce il pinot meunier che invece completa l'assemblaggio champenoise.

Il clima risente e beneficia della vicinanza del lago di Iseo la cui inerzia termica riduce il rischio di gelate invernali, a nord le montagne della Valcamonica garantiscono una brezza costante che evita il pericoloso ristagno di umidità e contribuisce alla salubrità delle uve.

Pur non essendo omogeneo, il terreno è prevalentemente costituito da riporti morenici formati nell'era secondaria e terziaria dai movimenti del grande ghiacciaio che scendeva dalla Valcamonica.

Tre sono le tipologie previste da disciplinare: Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosè.

Il Franciacorta (bianco) richiede un affinamento sui lieviti di 18 mesi, che divengono 30 in caso di millesimato e che salgono a 60 nella tipologia riserva.

La denominazione Satèn è un'esclusiva della Franciacorta il cui Consorzio di Tutela, nel 1999, ne ha registrato il marchio per identificare una particolare tipologia di spumante con una minore pressione in bottiglia a favore di una maggiore morbidezza gustativa. Può essere prodotto solo nella tipologia brut (ovvero con zuccheri residui inferiori ai 15 gr/lt) partendo unicamente da uve a bacca bianca. L'affinamento sui lieviti deve essere di 24 mesi che salgono a 30 per la tipologia millesimato e a 60 per la tipologia riserva.

Il Franciacorta Rosè deve essere prodotto utilizzando almeno il 25% di uve pinot nero anche se molti produttori, seguendo le richieste del mercato, utilizzano il vitigno in purezza.

Le caratteristiche organolettiche, evidentemente differenti a seconda delle percentuali dei vitigni utilizzati, sono quelle della finezza e della delicatezza dove freschezza e sapidità risultano ben bilanciate.

Le note distintive dell'affinamento sui lieviti risaltano maggiormente nelle tipologie millesimato e riserva nella quale assumeranno forme complesse ed evolute tipiche della lunga permanenza sui lieviti.

I sentori peculiari del pinot nero si evidenzieranno nella tipologia rosé mentre le tipicità dell'annata completeranno il bouquet del millesimato.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Chardonnay Franciacorta Rosé Saten spumante

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER