

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



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

CORTEAURA, VINI DI FRANCIACORTA



AIS MILANO • 19 MAGGIO 2017

♥ 0 👁 267 ➦ 0



Corteaura_Franciacorta

Corteaura, vini di Franciacorta



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

Il progetto è ambizioso: aprire una cantina e produrre vini di qualità, radicati al territorio di origine che siano facili da bere ma al tempo stesso strutturati e complessi.

Con questa idea nella mente, Federico Fossati lascia lo studio di commercialista, si muove dal suo Veneto e, dopo aver visitato numerosi territori italiani, approda ad Adro, in provincia di Brescia, territorio che sceglie per le sue caratteristiche.

Adro, infatti, è una delle terre più vocate della Franciacorta; situata ai piedi del Monte Alto a pochi chilometri dal lago d'Iseo, è nota fin dal XIII secolo per la coltivazione della vite.

Era il 2009 quando Federico fonda l'azienda ristrutturando un vecchio edificio rurale ricavandone una cantina moderna, attrezzata per la produzione di Franciacorta e circondata dai vigneti.

Anche la scelta del nome non è casuale: Aura, sia come la ninfa della mitologia greca le cui movenze sono veloci come il vento, sia come l'insieme dell'energia positiva. Aura si fonde poi a Corte a ricordo della storia della Franciacorta quando, nel medioevo, era territorio esente da gabelle e dazi; da cui appunto Curte Franca.

Il simbolo aziendale, una tartaruga, rimanda ad un animale calmo e pacato ma con grandi prospettive di vita. Richiama l'attesa per ottenere un prodotto di qualità, la lentezza nell'evoluzione ma anche la longevità in bottiglia. I Franciacorta di Corteaura sono alleati del tempo che maturano e riposano in cantina molto più del termine minimo definito dal disciplinare.

L'azienda si avvale della collaborazione di Pierangelo Bonomi che, con la sua lunga esperienza di spumantizzazione sia in Franciacorta che in Trentino, può garantire la riuscita dell'ambizioso progetto i cui principi fondamentali sono la costanza qualitativa, la riconoscibilità del territorio di partenza, seppur declinato nelle varie tipologie, e la struttura dei vini prodotti. Il lungo periodo di affinamento, che è stato definito in almeno 26 mesi (maggiore rispetto ai minimi previsti dal disciplinare), contribuisce a garantire ai vini una grande longevità.

La gamma dei prodotti spazia toccando tutte le classiche tipologie della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Franciacorta.

Il Brut è prodotto solo con uve chardonnay e sosta sui lieviti per 30 mesi, il Rosé prevede un assemblaggio di pinot nero (70%) e chardonnay e un affinamento di almeno 36 mesi. Il colore rosa tenue fa presagire le note eleganti che si percepiscono al naso e la piacevole succosità della beva.

Con uve chardonnay 100%, Corteaura propone il Satèn, che prevede un affinamento di 36 mesi, e il Satèn millesimato che resta sui lieviti per ben 55 mesi prima di essere sboccato e messo in commercio. Sono vini di grande eleganza e personalità accumulati da una delicata cremosità in bocca.

Completano la gamma il Pas Dosé, un assemblaggio di chardonnay 80% e pinot nero con sosta sui lieviti di 48 mesi e il Demi Sec le cui note dolci di pasticceria rimandano ad abbinamenti golosi.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano cantina Corteaura Franciacorta vini wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO