

AZIENDE VISITATE

Lenza e i suoi Franciacorta

By [Paolo Valente](#)Posted on 22 aprile 2019 - Questo articolo è stato letto **2.2K** volte.

La storia dell'Azienda **Lenza** e dei suoi **Franciacorta** inizia nel **1964** quando **Giuseppe Lenza** inizia un'opera di recupero dei terrazzamenti e dei vigneti del Monte Orfano. Questa collina, perché di monte non si può parlare anche se svetta isolato nella pianura, costituisce il confine sud del territorio della Franciacorta. Il Monte Orfano, altrimenti detto Mont'Orfano, dal punto di vista geologico è la formazione più antica del territorio padano ed è costituito da un conglomerato di rocce durissime provenienti del fondale

marino sollevatosi durante l'orogenesi alpina. Dal punto di vista culturale ha costituito, in quanto privilegiato punto di osservazione del sottostante territorio, un luogo di grande interesse fin dall'età del bronzo arricchendosi poi, in epoca medioevale, di numerosi sentieri che, a diverse altezze, lo percorrevano quale rete di collegamento tra le diverse attività rurali, commerciali e religiose su di esso presenti.



I vigneti Lenza, condotti oggi da Vittorio e da suo figlio Matteo, sono ubicati sul versante sud. La coltivazione della vite prosegue su quelle terrazze monofilari restaurate dal padre Giuseppe i cui suoli sono rossastri, argillosi intercalati da formazioni calcaree e marnose.

La produzione è di circa 25.000 bottiglie all'anno ottenute vinificando le uve raccolte sui quattro ettari di proprietà. Durante la vinificazione non viene effettuata alcuna chiarifica né del mosto né del vino base.



Vittorio Lenza definisce così la sua filosofia produttiva “l’approccio olistico e profondamente rispettoso per la terra viene mantenuto anche nella vinificazione assolutamente naturale e talvolta divergente dai postulati della moderna enologia per essere più coerente e vicina alla nostra filosofia di naturalità”

LA DEGUSTAZIONE

I suoi vini sono diritti, solcati da sapidità vibrante, vini dal profilo aromatico tipico del Monte Orfano.

Franciacorta DOCG Brut Cremant 2006 – sboccatura ottobre 2016

Prodotto con uve Chardonnay in purezza con almeno 120 mesi sui lieviti. Il calice si presenta dorato, al naso, pieno e polposo, spiccano note dolci di miele, di zafferano e mela cotogna. Intenso e morbido in bocca, al limite dell’opulenza, è supportato da buona sapidità e freschezza.



Franciacorta DOCG Pas Dosé Riserva Privata 2005 – sboccatura ottobre 2016

Chardonnay 100% e almeno 120 mesi sui lieviti. Dorato carico, con bolle numerose. Al naso prevale la frutta matura elegante e fine. Bocca sottile nella quale la bolla non aggredisce, sapidità minerale, freschezza agrumata, mandarino cinese, finale piacevolmente amaricante.

Franciacorta DOCG Brut Riserva 2005 Giuseppe Lenza – Sboccatura novembre 2017

Le uve interamente Chardonnay provengono dal vigneto aziendale più antico. Almeno 120 mesi sui lieviti per questo vino dedicato al fondatore. Giallo dorato con numerose bollicine. Al naso svela note iodate, di erbe officinali e dei loro oli essenziali. Finezza e compostezza al tempo stesso per una bocca dove la bolla è esuberante, entrata diretta con note di acidità e sapidità a guidare la lunghezza in armonia.



Franciacorta DOCG Brut Nature Riserva 2006 Tesi #43 – sboccatura giugno 2014

Un percorso enologico differente per ogni edizione. La 43esima prevede uve Chardonnay in purezza raccolte in vendemmia tardiva e fermentazione con lieviti indigeni, sosta in barrique per 9 mesi dove svolge anche la malolattica. Giallo citrino con evidenza olfattiva di frutta gialla matura, fiori gialli polposi; lievi note affumicate, tostate e di pasticceria completano il profilo aromatico. Bella freschezza e sapidità importante per un vino pieno e ampio con una bolla fine ed elegante.

Cuvée 73 VSQ Dosaggio Zero – Sboccatura 2015

Riserva perpetua con solera avviata nel 1997; produzione di sole 897 bottiglie. Riposa da 120 a 180 mesi e oltre sui lieviti 100%; Pinot Nero in purezza per celebrare il primo rosé di Lenza che fu prodotto nel 1973.

Calice rosato con punte di ramato. Il naso è marino, di alghe, con accenni di frutti di bosco macerati, petali di rosa, scorze di arancia amara. In bocca ritornano gli accenni vegetali, poi prevale il frutto. In evidenza sentori di more, lampone, ginger, genziana e rabarbaro. Complesso e dalla fisionomia mutevole.

RELATED ITEMS:[LENZA](#), [SPUMANTI](#), [FRANCIACORTA](#), [FRANCIACORTA DOCG](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/lenza-e-i-suoi-franciacorta/>