

AZIENDE VISITATE

Passione per la terra e rispetto per l'ambiente nei Franciacorta dell'azienda Bosio

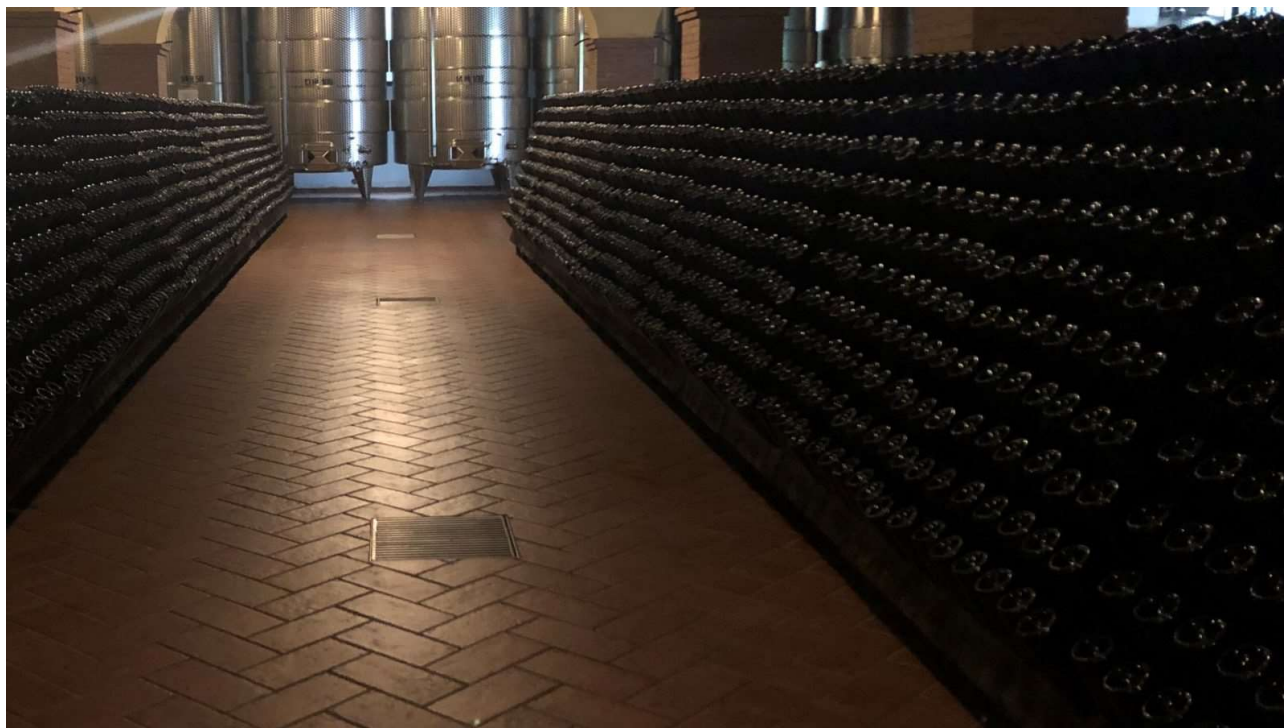
By [Paolo Valente](#)Posted on 10 giugno 2019 - Questo articolo è stato letto **1.4K** volte.

La Franciacorta oggi è conosciuta come la più importante zona italiana per la produzione di spumanti metodo classico ma agli inizi del Novecento era una zona di produzione di vini rossi. A quell'epoca la viticoltura non era specializzata ma era un complemento alle altre attività agricole delle aziende.

Questo capitava anche nell'azienda [Bosio](#) che fin dai primi del Novecento coltiva uve; solo dal 1998, con il passaggio della gestione all'ultima generazione della famiglia, la cantina si è specializzata nella produzione di Franciacorta utilizzando le uve provenienti dai vigneti di proprietà.

I fratelli Bosio, Cesare, che si occupa della parte produttiva, e Laura, che ha in carico la gestione commerciale, dirigono con passione, rispetto per la terra, saggezza e umiltà questa preziosa azienda franciacortina che ha saputo raggiungere un eccellente livello qualitativo.

20 ettari in un unico appezzamento ubicato nel comune di Corte Franca a pochi chilometri dal lago di Iseo. Il 65% dei vigneti è impiantato a Chardonnay e il restante a Pinot Nero. Non è invece presente la terza varietà ammessa nell'assemblaggio del Franciacorta: il Pinot Bianco.



Nel 2001 è stata costruita la nuova cantina ipogea che consente l'agevole gestione delle 100.000 bottiglie attualmente realizzate a fronte di un potenziale massimo di circa 130.000.

Per scelta aziendale, la crescita quantitativa è, ed è stata, lenta in una logica di consolidamento della produzione; si tratta pur sempre di una realtà familiare.

I vigneti sono divisi in 18 parcelle dalle quali si ricavano, in fase di vinificazione, dalle 15 alle 20 masse differenti che sono poi utilizzate per la creazione degli assemblaggi.

La presa di spuma in bottiglia dura circa due mesi conseguenza delle basse quantità di lieviti utilizzati nella “liqueur de tirage”. Il remuage è fatto a mano per le otto o nove sboccature annue. La “liqueur d’expédition” viene preparata utilizzando solo i vini del medesimo millesimo.



LA DEGUSTAZIONE

Franciacorta Brut DOCG

Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%, maturazione sui lieviti per almeno 18 mesi

Lungo e fine il perlage che conduce al naso freschi sentori floreali e fruttati. Il sorso, piacevole ed elegante, esalta le note di minerale bianco con un finale di agrume dolce.

Franciacorta Satèn DOCG

Chardonnay 100%, il 20% del vino base matura in legno usato per 6/7 mesi, sosta sui lieviti per almeno 24 mesi

Un naso intrigante per questo Satèn dalla bollicina esuberante. Pieno in bocca, cremoso e complesso, con finali che rimandano alla dolcezza.

Franciacorta Nature Millesimato 2013 DOCG

Chardonnay 70%, Pinot nero 30%. Matura sui lieviti per almeno 30 mesi

Sia al naso che in bocca l'apporto del Pinot Nero risulta ben percepibile. L'assoluta mancanza di zucchero residuo invoglia ulteriormente alla beva.



Franciacorta Rosé Millesimato 2014 DOCG

Pinot Nero 100%. Lunga macerazione pre-fermentativa e sosta sui lieviti per almeno 30 mesi. Residuo zuccherino 3 gr/l

Accattivante e luminoso colore che ricorda quello della buccia di cipolla, bolla finissima e persistente. Elegantissima espressione del vitigno che si svolge attraverso pienezza e struttura. Freschezza e sapidità caratteristiche dell'annata.

Franciacorta Extra Brut Millesimato "Boschedòr" 2013 DOCG

Chardonnay e Pinot Nero in pari quantità, il 20% dello Chardonnay affina in barrique usate. Uve provenienti dal vigneto Boschette.

Maestro di eleganza, di grande armonia, mostra un naso complesso e conduce la beva sulle note di miele e pasticceria secca. Pieno e complesso, è sorretto da una buona sapidità.

Franciacorta Pas Dosé Riserva "Girolamo Bosio" 2011 DOCG

Riserva dedicata al fondatore dell'azienda, Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%. 72 mesi sui lieviti e un anno di bottiglia.

Il finissimo perlage riporta all'olfatto note fresche di frutta accompagnate da sentori di spezie. Elegante in bocca, si concede con sapidità e acidità che rimanda agli agrumi. Gradevolissima e lunga la persistenza.



Franciacorta Rosé Riserva “Girolamo Bosio” 2011 DOCG

Pinot Nero in purezza, 80 mesi sui lieviti. Prodotto con metà delle uve vinificate in rosato. Macerazione a freddo per 3 giorni.

Dalla elegante e ramata veste luminosa, al naso sprigiona intense note di frutta rossa accompagnate da sentori tipici della lunga permanenza sui lieviti. Elegante e raffinato in bocca, è pieno e persistente con piacevoli ritorni fruttati maturi.

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva “B. C. 2007” DOCG

Pinot Nero e Chardonnay in parti uguali con sosta sui lieviti per 120 mesi; rappresenta l'evoluzione della cuvée Boschedor (B.C. sta per Boschedor Continua)

I toni dorati fanno da sfondo ad una bolla fine ed espressiva. Il naso, piacevolmente evoluto, lascia trasparire note ancora fruttate insieme a sentori di spezie dolci e liquirizia. La bocca, caratterizzata da eleganza e pienezza, sfoggia decisa mineralità e persistenza che chiude con aromi agrumati.

RELATED ITEMS: [BOSIO FRANCIACORTA](#), [BOSIO, SPUMANTE](#), [CHARDONNAY](#), [METODO CLASSICO](#), [FRANCIACORTA DOCG](#), [BOLLICINE](#), [PINOT NERO](#), [FEATURED](#)

<https://www.vinodabere.it/passione-per-la-terra-e-rispetto-per-lambiente-nei-franciacorta-dellazienda-bosio/>