



DEGUSTAZIONE

I rossi di Franciacorta – Verticale di Gradoni di Villa Franciacorta



di **Paolo Valente** pubblicato il 15 Gennaio 2020

Oggi Franciacorta è sinonimo di Metodo Classico ma in un tempo non lontano in zona i vitigni coltivati erano soprattutto a bacca nera e i vini che si ottenevano erano rossi e fermi.

I grandi risultati qualitativi raggiunti dai Franciacorta e la conseguente sempre maggiore richiesta del mercato stanno determinando un progressivo abbandono delle varietà atte alla produzione di vini rossi fermi a vantaggio dei vitigni destinati alla produzione del Metodo Classico.

Sono poche le cantine che perdurano con convinzione e dedizione la tradizione dei vini rossi. Villa Franciacorta è una di queste e la sua lunga storia le ha consentito di presentare al pubblico una profonda verticale del suo vino rosso cru: **Gradoni Curtefranca DOC**.

Dieci annate che coprono uno spazio temporale di venticinque anni. 2008 la prima annata in degustazione mentre quella meno recente risale al 1994.

Curtefranca DOC Gradoni 2008

Coloro rosso rubino vivace dalla trama non molto fitta.

Il naso si presenta morbido e avvolgente, spicca un frutto dolce, l'amarena e la fragola; seguono note di vaniglia per chiudere con un finale più scuro, di corteccia, di china e rabarbaro. Poi ancora tabacco e cacao con note balsamiche e di prugna.

La bocca è coerente con un tannino avvolgente; ritorna l'acidità del frutto con un'ottima corrispondenza gusto-olfattiva; goloso e persistente.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 2005

Alla vista si esprime sui toni del rosso rubino con buona vivacità e luminosità; buona concentrazione. Intenso ed elegante al naso, mostra aspetti maggiormente balsamici e concentrati rispetto all'annata 2008. Amarena e prugna emergono tra le note di frutta rossa. In bocca è scorrevole, con una buona acidità e un tannino equilibrato. Sapidità ben integrata che rende piacevole la beva; elegante.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 2003

Bel colore rubino vivace.

L'olfatto apre con note di frutta e confettura su un fondo vegetale e di liquirizia. Seguono le spezie, pepe e noce moscata, poi ancora confettura ed erbe balsamiche.

La bocca evidenzia un deciso impatto tannico con un'acidità ben presente. Grande pienezza nella lunga persistenza.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 2002

Nel calice le note granate iniziano a farsi largo tra il rubino profondo.

Il naso esprime innanzitutto spezie poi note terrose, di radice. La carica alcolica richiama la frutta macerata al caldo.

In bocca risulta un vino dritto, quasi salato. Il tannino è sottile, rotondo. Ottima la persistenza con un finale che riporta alla frutta.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 2001

Colore granato di buona luminosità.

Il naso apre con note di legno nuovo a cui si aggiungono sentori di frutta, di marasca e ancora di legno dolce e di frutta candita.

Tannino vivo e giovane, equilibrato, di grande eleganza e piacevolezza. Concentrazione eterea.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 2000

Colore rubino dalla trama leggera.

Cupo: innanzitutto note di confettura che si fanno scure, di liquirizia, di terra e muschio. Poi spezie e sentori balsamici. L'evoluzione evidenzia le tipiche caratteristiche olfattive del Cabernet Sauvignon.

In bocca risulta polposo di confettura; nota alcolica, calda in evidenza, tannino sottile ma ben presente. Buona l'acidità per una chiusura leggermente amaricante con una scia mentolata.

Poi ancora caffè e rabarbaro.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 1999

Alla vista rubino con riflessi granati. Colore vivace e profondo.

Sentori di frutta macerata, quasi dolce, emergono al primo naso. Seguono note di foglie secche, di sottobosco e spezie. Olfatto complesso e di grande qualità con il Cabernet Sauvignon che ne rappresenta la colonna verticale.

Al palato l'acidità, piena, dialoga con la sapidità e il delicato tannino. Chiusura di frutta macerata, note nere, terrose. Diritto all'impatto con la freschezza che invoglia il sorso.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 1998

Il calice si tinge di fitte pennellate granato.

Il naso, di minore espressività, evidenzia note balsamiche e di menta a cui seguono sentori di frutta matura e in confettura. Liquirizia, erbe aromatiche secche, cacao, cera d'api e the. La bocca risulta avvolgente con buona acidità e tannino sottile. Grande scorrevolezza e integrità con ritorni di frutta macerata.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 1996

Colore integro e profondo con note che virano al granato.

Sentori di frutta sotto spirito precedono un'evidenza eterea, fiori secchi e spezie, noce moscata. Chiude con note tostate e di grafite.

Palato polveroso caratterizzato da grande bevibilità seppure in presenza di una nota calda.

Buono il profilo gustativo.

Terre di Franciacorta DOC Gradoni 1994

Il calice si fa granato, cupo.

Naso di grande fascino, sottile, con la nota eterea in evidenza: the verde e accenni balsamici e vegetali. Elegante anche se di ridotta espressività.

Il palato riconferma le note scure di rabarbaro e di china, di the verde. La trama tannica è sottile con buona acidità che sfocia nel frutto. Coerente con il naso.

Come tradizione, Villa Franciacorta conclude la degustazione di fine anno con un pranzo tradizionale a base di Spiedo Bresciano, la cui cottura, dalla durata di molte ore, conferisce alle carni un sapore e un gusto del tutto particolari.

<https://vinodabere.it/i-rossi-di-franciacorta-verticale-di-gradoni-di-villa-franciacorta/>