



DEGUSTAZIONE

Franciacorta – Cascina Clarabella: luogo del possibile



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 gennaio 2022

[Cascina Clarabella](#), oltre ad essere un produttore di Franciacorta, è, e soprattutto, un progetto di inclusione destinato alle persone con fragilità psichiche.

È una cooperativa agricola sociale operativa in diversi settori: dalla cantina al frantoio, dall'agroittica all'agriturismo e al ristorante.

Con lo scopo di creare opportunità riabilitative e di lavoro, nel 2003 nasce il primo vigneto di 1,7 ettari. Fin da subito il regime è quello di agricoltura biologica in coerenza con il benessere delle persone e della relativa salute mentale.



Attualmente gli ettari sono diventati 13 ripartiti in differenti zone della Franciacorta.

I vitigni impiantati sono quelli classici, ovvero Chardonnay, per un 80% della superficie, e Pinot nero.

La cantina è un luogo funzionale, con numerose piccole vasche che permettono di effettuare vinificazioni separate e per parcelle.

La gamma di prodotti rispecchia quella classica dei Franciacorta. Ovvero Brut, Saten e Pas Dosé, rosé e millesimato.

Interessante è anche la produzione di un Curtefranca Bianco le cui uve provengono da un vigneto sul Monte Orfano; il vino matura in barrique sulle fecce per 12 mesi.



Franciacorta DOCG Brut

Chardonnay 100%, tra 20 e 28 mesi sui lieviti, 5 gr/l di residuo zuccherino.

Il perlage è esuberante e lunghissimo. Il naso è elegante e delicato. Sono nettamente percepibili le note di agrume, cedro, e di panificazione. Il sorso è pieno e deciso caratterizzato da una buona acidità; buona la persistenza che nel finale manifesta una buona dose di sapidità. Bolla integrata e fine.

Franciacorta DOCG Rosé “Annalisa Faifer”

Pinot nero 85%, Chardonnay 15% provenienti dal Monte Orfano. 4 gr/l residuo zuccherino, 30 mesi sui lieviti. Dedicato a una donna dal forte carisma che ha avviato la costruzione della realtà agricola di Clarabella.

Colore scarico che ricorda la buccia di cipolla, lungo e fine il perlage. Al naso sentori di melagrana e fragoline di bosco; leggera vena tostata. In bocca è sapido e minerale con accenni al tempo stesso dolci. Buona la lunghezza, chiude con un finale morbido.



Franciacorta DOCG non dosato Èssenza

Chardonnay 100%, 24 mesi sui lieviti, il 15 % della massa fermenta in legno. Ottenuto principalmente dalle uve del vigneto “Cascina” all’interno del Borgo Clarabella. Lungo perlage solca il calice giallo paglierino. Le note di agrume, di cedro, prevalgono all’olfatto. In bocca si trasformano in grande sapidità, mineralità e acidità. L’agrume, anche dolce, ritorna elegante e con un finale leggermente amaricante.

Franciacorta DOCG non dosato millesimato “180” 2014

Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%, 50% delle uve vinificate in barrique, 80 mesi sui lieviti. Giallo oro, luminoso. Il naso è subito complesso, frutta matura a pasta bianca, note di lievitazione, fiori, ginestra, poi ancora note dolci. Elegante e fine, raffinato, è giocato su sentori delicati. In bocca sprigiona la sua forza: è corposo, esuberante nella sua lunga compostezza. Bollicina finissima con un finale amaricante che riporta alla mandorla amara.

Curtefranca DOC Cesare Cantù 2019

Da uve Chardonnay in purezza provenienti dal Monte Orfano. Vinificazione e maturazione in barrique sulle fecce fini per 21 mesi. Il colore, giallo paglierino, non lascia presagire le note olfattive che si incontrano e che spaziano dalla frutta matura all’etereo. Elegante e inaspettato. Sottile ma al tempo stesso complesso, si dipana in bocca con un grande volume. La nota sapida è decisa e la persistenza lunghissima. Un vino da degustare anche a fine pasto.



<https://vinodabere.it/franciacorta-cascina-clarabella-luogo-del-possibile/>