



DEGUSTAZIONE

Franciacorta – L'Extra Blu di Villa in verticale



di **Paolo Valente** pubblicato il 25 Giugno 2023

È un'abitudine, bella e consolidata, quella di **Villa Franciacorta** di proporre, una volta all'anno, una degustazione verticale di uno dei suoi prodotti.

Nel passato avevamo già dato conto di una prestigiosa verticale di **Gradoni**, Curtefranca DOC, un taglio bordolese dalla lunghissima longevità ([vedi articolo](#)).



Oggi siamo alla 27esima edizione di questo speciale appuntamento e siamo a confrontarci con il **Franciacorta Extra Blu**; un extra brut millesimato (come, d'altra parte, sono tutti i Franciacorta di Villa) 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

Il nome vuole richiamare il blu del mare antico che sommergeva i terreni di Villa. Infatti, se la maggior parte del territorio di Franciacorta è di origine morenica, i vigneti di Villa si trovano su terreni di origine marina composti da marne stratificate e rocce ricche di fossili con una buona componente di argilla.

I Franciacorta Extra Blu degustati nel corso della verticale hanno sostato sui lieviti dai 34 ai 70 mesi e dunque, specialmente per le annate più vecchie, hanno subito un lungo invecchiamento in bottiglia dopo la sboccatura.



Franciacorta DOCG Extra Blu 2018

bottiglie prodotte: 6140 – sboccatura dicembre 2022

Annata generosa e con temperature sopra la media.

Una piacevole nota di mandorle e di fiori gialli si unisce ad accenni di frutta secca e a ricordi di agrumi. Bolla finissima per questo vino che sa di territorio e di Chardonnay. Integro, proiettato verso il futuro.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2016

bottiglie prodotte: 8458 – sboccatura luglio 2021

Annata difficile ma con ottimo risultato qualitativo.

Riflessi ramati nel calice e maggiore evoluzione olfattiva con ricordi di mela annurca, miele, accenni di pasticceria e agrume candito, sbuffi torbati e iodati. Verticale e dall'ottima presenza gustativa, appaga il sorso con una bollicina rotonda.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2015

bottiglie prodotte: 9620 – sboccatura aprile 2020

Buona annata con vendemmie concentrate nel tempo con temperature medie piuttosto elevate. Perlage infinito su un naso marino. Ancora frutta matura, miele e agrume candito. Centro bocca morbido per una persistenza lunghissima e particolarmente fine.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2013

bottiglie prodotte: 8196 – sboccatura febbraio 2018

Primavera piovosa e fredda con posticipo della vendemmia; sanità e corretto equilibrio delle uve. Eleganza e finezza a fronte di una minore intensità olfattiva. Crema al limone, spezie e accenni vegetali. Un vino in punta di piedi, la sapidità riporta al rabarbaro e alla corteccia. Affascinante nel suo essere rigoroso.



Franciacorta DOCG Extra Blu 2011

bottiglie prodotte: 9033 – sboccatura maggio 2017

Ottima annata con grandissima qualità delle uve.

Dal colore dorato carico, anche al nasco lascia trasparire la ricchezza di profumi antichi, di spezie dolci. Vino monumentale, saporito, di grande presenza, con ritorni di frutta matura. Ancora verticale, il fratello maggiore delle annate 2018 e 2016.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2010

bottiglie prodotte: 10000 – sboccatura luglio 2016

Annata in ritardo e piovosa con acidità superiori alla media e tenore alcolico medio-basso. Dorato con riflessi quasi aranciati appare sottile e intrigante: zafferano, balsamico, senape, finocchio, liquirizia. Un vino dal garbo un po' retrò, affascinante e morbido, confortevole e cremoso, non concede nessuno spazio alle ossidazioni.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2009

bottiglie prodotte: 9580 – sboccatura febbraio 2016

Eccellente annata, tra le migliori del decennio. Ottime escursioni termiche giorno-notte in estate. Espressivo al naso giocato tra miele e agrumi, frutta e spezie. Questo Franciacorta, rimasto 70 mesi sui suoi lieviti, mantiene buona freschezza e pienezza.



Franciacorta DOCG Extra Blu 2008

bottiglie prodotte: 9700 – sboccatura aprile 2014

Altra ottima annata con un inizio leggermente ritardato, ottima maturazione dello Chardonnay. Fragranza di agrumi e spezie con una dolcezza di polpa di frutta. Grande presenza gustativa con buona verticalità con una nota di miele sovrapposta all'acidità. Leggiadro. Bellissimo nella sua compiutezza.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2006

bottiglie prodotte: 8800 – sboccatura maggio 2011

Ottima annata, alla vendemmia le uve erano perfette con contenuto ideale di zuccheri e acidità. Dorato luminoso e per nulla stanco, si presenta al naso con sottili note di frutta, di fiori di spezie e accenni lattici, burrosi. Forza salina al palato, sottile ed elegante, risulta essere il compendio di annate precedenti.

Franciacorta DOCG Extra Blu 2000

bottiglie prodotte: 5520 – sboccatura febbraio 2004

Annata eccezionale sia per qualità che salubrità delle uve che sono arrivate a perfetta maturazione. Riflessi ramati per questo Franciacorta che non lascia nessuno spazio al decadimento. I toni riportano alla frutta matura, all'albicocca, alla frutta secca, al miele, al mango. Il sorso è di grande presenza; sapidità, freschezza e persistenza.



<https://vinodabere.it/franciacorta-lextra-blu-di-villa-in-verticale/>