



DEGUSTAZIONE

Franciacorta – Corte Aura: qualità e territorialità



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 luglio 2024

Corte Aura è la concretizzazione del sogno di **Federico Fossati** di produrre vini di qualità in un territorio dalle forti radici. Sceglie Adro, in **Franciacorta**; era il 2009.

Con un'attenta opera di ristrutturazione trasforma in cantina un antico edificio rurale, rispettoso del panorama che lo circonda.

Federico, con alle spalle un passato di commercialista, sceglie, come simbolo della cantina, una tartaruga, animale simbolo della lentezza e del tempo che scorre e della longevità. Tutte caratteristiche necessarie per la produzione di un buon Franciacorta.

Anche il nome è ricco di significati: **Aura** è una ninfa della mitologia greca e le sue movenze sono veloci come il vento. Non solo: Aura (dal greco “alos”, corona) è anche la radiazione luminosa, invisibile alla normale percezione, che circonda gli esseri viventi e anche l'insieme dell'energia positiva. **Corte**, invece, rievoca la storia della Franciacorta, Corte Franca, ovvero un luogo dove non si pagavano dazi e gabelle. Corte Aura è quindi un omaggio a questa terra e alla sua energia.



Le vigne, in totale 18 ettari, si trovano nei Comuni di Erbusco, Adro, Monticelli Brusati e Rodengo Saiano.

Diversità di suoli, esposizioni e microclimi consentono a Chardonnay e Pinot nero di esprimersi in una varietà di espressioni che permettono a **Pierangelo Bonomi**, responsabile tecnico forte di una lunga esperienza nella spumantizzazione di alta qualità, di preparare gli assemblaggi migliori per le cuvée aziendali.

Le lavorazioni sono a basso impatto e nel rigoroso rispetto dell'ambiente e le vendemmie sono differenziate a seconda dell'effettivo grado di maturazione delle uve.

Costanza qualitativa, tutela dell'identità del territorio e facilità di beva seppure nella struttura e complessità, sono i tre principi cardini della produzione di Corte Aura.



Franciacorta DOCG Satèn millesimato 2018

100% Chardonnay, anteprima (entrata in commercio ottobre 2024). 36 mesi sui lieviti.

Fine e delicato perlage sullo sfondo giallo paglierino con pennellate dorate. Eleganti note di fiori, accenni di lieviti e di frutta a pasta gialla anticipano la soave morbidezza del sorso persistente e cremoso. Note tostate e di spezie accompagnano la freschezza e la sapidità.

Franciacorta DOCG Insé Pas Dosé 2013

50% Chardonnay, 50% Pinot nero. Oltre 54 mesi sui lieviti.

Aromi eleganti e complessi che spaziano dalla frutta a pasta gialla, alle erbe aromatiche, dalle spezie alle note di pasticceria e di miele. Il perlage, numeroso e persistente, al sorso esalta la sapidità e bilancia la struttura e la pienezza. Agrume candito, tostature e note di maggiore evoluzione accompagnano la persistenza. Un vino dalla grande finezza e dalla decisa personalità.



Franciacorta DOCG Blau Blanc de Noir 2016

100% Pinot nero da un unico vigneto. Oltre 60 mesi sui lieviti. 4000 bottiglie numerate.

Perlage fine e numeroso nel calice giallo paglierino con riflessi verdolini. Austero e tipico nei profumi di frutta nera, crosta di pane e delicate spezie. Sorso dalla grande struttura e buona morbidezza. La lunga persistenza è accompagnata da una nota di frutta matura. Un prodotto dalla grande integrità e verticalità.

Franciacorta DOCG Riserva Raramè 2012

60% Chardonnay, 40% Pinot nero. Oltre 90 mesi sui lieviti e “in punta” per ulteriori 24 mesi.

Perlage esuberante nel calice tinto di giallo oro. Frutta gialla e candita, note dolci di piccola pasticceria, scorza di agrume e crosta di pane. Ottima tensione gustativa garantita dalla freschezza e dalla buona sapidità che si uniscono al lato cremoso e avvolgente della struttura.

