
ViniPlus

DI LOMBARDIA

Berlucchi Palazzo Lana Extreme in verticale



La Verticale

di Paolo Valente - 17 novembre 2020

Durante la recente terza edizione della Milano Wine Week, Arturo Ziliani, enologo nonché titolare con i fratelli Cristina e Paolo della Guido Berlucchi, ha condotto una interessante verticale del Palazzo Lana Extreme, il prodotto di punta della casa franciacortina

*Nato nel 2004, un'ottima annata sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, **Palazzo Lana Extreme** concentra la tradizione e il savoir faire dell'azienda **Guido Berlucchi**. Porta il nome della dimora cinquecentesca dell'azienda che, ubicata nei pressi della cantina, fu il luogo in cui **Franco Ziliani** gli pose la domanda che stravolse il mondo del vino franciacortino: "E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?".*

*“Extreme” perché, come ricorda Ziliani, è un vino estremamente diverso. Palazzo Lana Extreme è prodotto con uve **pinot nero al 100%** che provengono da **due vigneti nel comune di Borgonato**. Il vigneto **Quindicipiù**, in area collinare, ben ventilato e con i filari orientati a est-ovest e il vigneto **Brolo** posto proprio davanti a Palazzo Lana, un appezzamento circondato da un muro medioevale che lo fa assomigliare ai famosi clos di Borgogna. Le uve del vigneto Brolo, esposto a nord e con un terreno profondo, maturano lentamente garantendo freschezza e finezza di profumi; quelle del vigneto Quindicipiù donano struttura e longevità. Entrambi i vigneti sono stati rinnovati nel 1999, piantati con un'intensità di 10.000 ceppi per ettaro e allevati a guyot.*

Il metodo di vinificazione prevede la pressatura soffice delle uve e l'utilizzo unicamente della prima frazione del mosto, segue una decantazione a freddo e la fermentazione alcolica in acciaio. Nessuna fermentazione malolattica, maturazione in acciaio inox sulle fecce fini per la maggior parte della massa e per la restante maturazione in barrique. Assemblaggio e successiva aggiunta di liqueur de tirage. Sosta sui lieviti per oltre 9 anni, sboccatura e dosaggio extra brut.



La degustazione

Franciacorta DOCG Riserva Palazzo Lana Extreme 2009

Annata regolare, tendenzialmente calda con precipitazioni ben distribuite.

Nel calice elegante giallo dorato con note ramate, perlage fine e persistente. Naso giocato sulle note floreali, di fiori dolci segue un fruttato delicato che rimanda alla mela matura e chiude con uno sbuffo minerale. In bocca è fragrante, la bolla, ben presente, è fine. Persistente con un finale di note minerali, asciutto.

Franciacorta DOCG Riserva Palazzo Lana Extreme 2007

Una primavera calda ha caratterizzato l'annata regolare.

Una maggior intensità cromatica caratterizza il calice. Al naso immediati sentori fruttati che ricordano la mela annurca, seguono delicati aromi terziari che raggiungono note fumé. Al palato la bollicina è finissima. Di buona persistenza risulta in perfetto equilibrio con un'elegante sapidità; un finale di frutta matura con note amaricanti chiude il sorso.

Franciacorta DOCG Riserva Palazzo Lana Extreme 2005

L'annata, inizialmente fredda e piovosa, volge poi al bello.

Perlage finissimo, elegante. Note fresche e acidule caratterizzano l'olfatto, ricordi di fiori gialli. Il palato rivela immediata complessità e ricchezza. Una bolla sottilissima accarezza le papille, verticalità e freschezza riportano ad un agrume vibrante ma al tempo stesso dolce. Raffinato finale di bocca che richiama il miele.

<https://www.aislombardia.it/viniplus/la-verticale/berlucchi-palazzo-lana-extreme-in-verticale.htm>