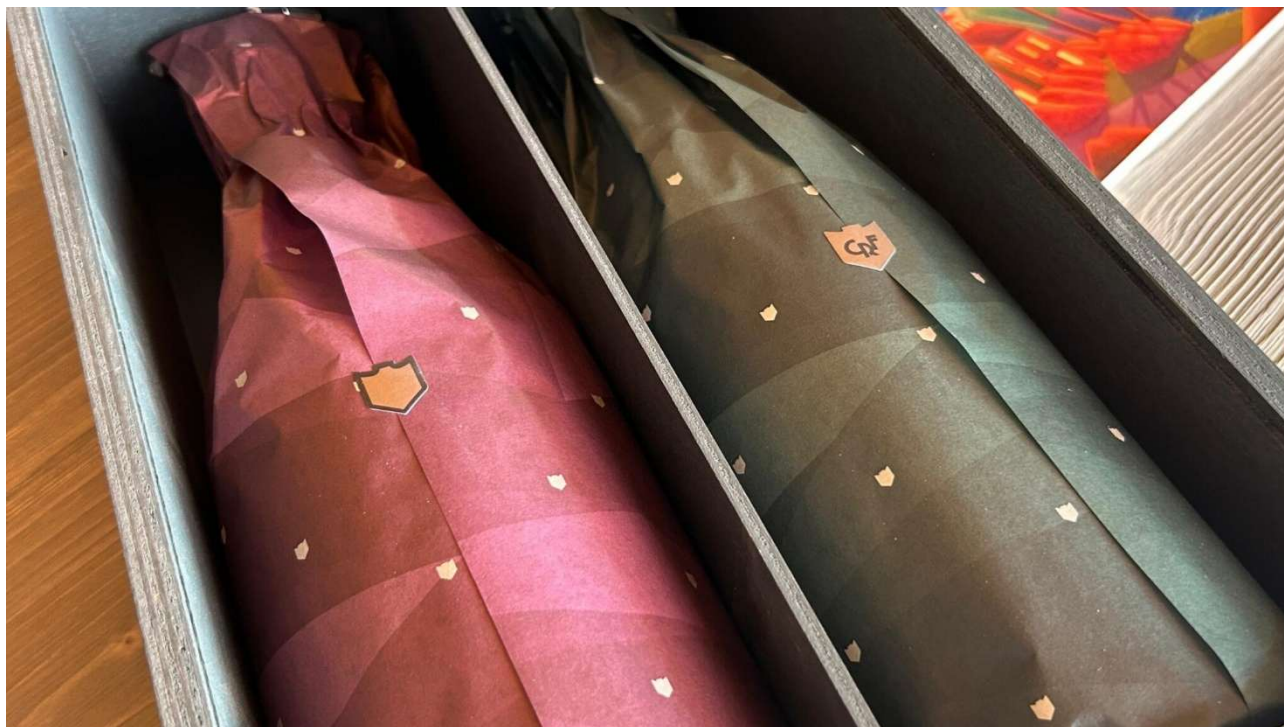




AZIENDE VISITATE

Franciacorta – Agricola Cantarane e i suoi vini nati per emozionare



di **Paolo Valente** pubblicato il 3 Dicembre 2025

“Le emozioni sono il filo conduttore di questo progetto: quelle che proviamo ascoltando musica e gustando un buon vino”. Un progetto che **Cristoforo Piantoni** accarezza da tempo. La sua ambizione è quella di fare un vino che crei emozione nelle persone che lo assaggiano.

Siamo a **Rovato** in provincia di Brescia, in Franciacorta, su terreni minerali da suoli morenici profondi. Ed è qui che nasce l’Azienda **Cantarane** che deve il suo nome dalla località in cui ha sede.



La storia dell'Azienda Cantarane prende il via nel 2004 quando vengono acquisiti i primi terreni. Altri ettari si aggiungono nel 2006 ma è solo l'anno successivo che iniziano i primi impianti per la creazione di un vigneto di 1,7 ettari.

Dal 2008 le prime uve che vengono conferite ad alcune importanti cantine della regione. Occorre arrivare al 2018, per vedere, finalmente, la realizzazione in proprio del primo metodo classico che viene prodotto in soli 3.700 magnum in collaborazione con l'enologo Stefano Camilucci. La seconda produzione, l'anno successivo, sale a 6.000 bottiglie.

Nel frattempo, la vigna viene certificata biologica, operazione facilitata anche dalla costante ventilazione del vigneto posto a 220 metri di altitudine.



L'azienda è condotta da Cristoforo, e da sua moglie Barbara, con passione e grande attenzione per ogni minimo particolare. La sala degustazione è un piccolo gioiello di moderna eleganza e funzionalità, le confezioni in cartone e in legno, queste ultime realizzate da un artigiano locale, raffigurano il perlage dei Franciacorta con al centro uno stemma con l'acronimo CRF che riveste un doppio significato: quello più immediato rimanda alle parole CantaRane e Franciacorta ma, allo stesso modo, corrisponde anche alle iniziali di Cristoforo Piantoni.

Le etichette principali della produzione di Cantarane sono due espressioni di Franciacorta: il Lucio Blanc de Noir e il Lucio Rosé. Anche in questo caso il nome "Lucio" è il frutto di una precisa scelta, è una dedica che Cristoforo ha voluto fare a due artisti da lui sempre apprezzati, Dalla e Battisti, oltre che essere una dedica al suo territorio, la Franciacorta.



La degustazione

Franciacorta DOCG Blanc de Noir Pas Dosé Lucio 2020

Pinot Nero 100%, almeno 36 mesi sui lieviti.

Perlage fine e lento nel calice dal color giallo paglierino carico. Il sorso è guidato dalla freschezza abbinata ai sentori di frutta matura. Interessante la sapidità in questo vino che, sboccato in ottobre 2024, ha trascorso 40 mesi sui lieviti e ripropone, nella persistenza, i sentori della maturità del frutto. Un Franciacorta inteso, dal profilo cangiante e dall'ottima bevibilità. Prodotto da un vigneto del 2007 solo nelle annate migliori e in quantità limitate.

La **2019**, che risulta sempre guidata da freschezza e sapidità, mostra un notevole equilibrio tra le componenti e una grande godibilità di beva sebbene manchi leggermente di persistenza.



Franciacorta DOCG Rosé Lucio 2020

Pinot nero 100%, almeno 36 mesi sui lieviti.

Il metodo di vinificazione è il medesimo del Blanc de Noir con la sola differenza di un maggior periodo di contatto del mosto con le sue bucce. Il colore è un rosato carico solcato da un perlage fitto e numeroso. Dal calice emergono sentori tipici varietali tra i quali spiccano fragranti note di frutta rossa. L'ingresso in bocca si contraddistingue per l'ottima sapidità. La bollicina è cremosa così come piacevole è la persistenza e l'armonia di questo vino dal profilo immediato.

La versione affinata in **magnum** mostra un profilo olfattivo più compiuto e deciso. Medesima compiutezza e grande equilibrio anche all'assaggio dove acidità e sapidità conducono la lunga persistenza. Un Rosé ampio e rotondo, decisamente gastronomico.

L'annata precedente, la **2019**, mostra un olfatto piacevole ed elegante che al palato si trasforma in una nota evolutiva che rimanda ai sentori delle erbe officinali amare tipiche di un vermouth bianco. Apprezzabile l'equilibrio tra acidità e sapidità.



<https://vinodabere.it/franciacorta-agricola-cantarane-e-i-suoi-vini-nati-per-emozionare/>