



N. 17 · A. VI · 03.2023 | € 10

JAMES

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE





SHOWCASE

L'eccellenza della Franciacorta dalla A alla Z

1701 BRUT NATURE

85% Pinot Nero – 15% Chardonnay

La filosofia dell'azienda si fonda su un approccio di rispetto e comprensione della vigna nel suo ciclo vitale affinché il vino possa esprimere la sua vitalità e carattere. Certificazione biologica e, dal 2016, certificazione biodinamica Demeter. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio e cemento con un affinamento di circa 18 mesi sui lieviti. Il dégorgement è avvenuto nel 2022. All'olfatto esprime gradevoli accenti agrumati che accompagnano caratteristiche sensazioni fragranti, rese fini da un floreale di biancospino. Gusto elegante, vino fresco e verticale, bella salinità con una nota minerale nel retrofatto di buona persistenza. MG



AL RACOL DOSAGGIO ZERO

100% Chardonnay

Dalla zona di produzione di Ome su vigneti terrazzati e suoli argillosi, nasce questo Chardonnay in purezza, non dosato, da uve di proprietà raccolte a mano dopo un'attenta selezione. Vinificato in acciaio e affinato sui propri lieviti per 30 mesi, conferma all'assaggio un corpo pieno e una struttura decisa. Al naso mostra sentori caldi e avvolgenti di tostatura, spezie dolci, spunti agrumati di mandarino e frutta secca. Bocca sapido minerale, rivela una bella effervescenza, un'acidità integrata e una piacevole rotondità. GR

ABRAMI ELISABETTA ROSE BRUT

70% Pinot Nero – 30% Chardonnay

Trasversale a più territori la cantina Abrami Elisabetta nasce sulle colline moreniche di Provaiglio d'Iseo. La viticoltura ha qui le caratteristiche della coltivazione biologica, un'idea di natura in cui i processi non sono mai invasivi ma perseguono l'obiettivo di suoli ricchi con una grande biodiversità. Le scelte di Elisabetta Abrami si contraddistinguono per rigore, un'attenta selezione delle uve, rispetto dell'annata per vini conformi a scelte agronomiche, enologiche e di terroir. Rosé Brut è un vino dal carattere deciso che accarezza il palato con un'effervescenza cremosa, definito da intensi profumi agrumati, piccoli frutti rossi e una mineralità gessosa. Al palato bella struttura, freschezza, rotondità con ritorni di pompelmo rosa, pasta di mandorle con un lungo finale salino. GR

ALBERELLE ROSÉ 2016

80% Pinot Nero – 20% Chardonnay

La cantina Alberelle di Luca Dabeni Zafferino nasce nel 1996 a Rovato ed è immersa nella natura. La prerogativa della cantina è quella dedicare la massima cura a tutto il processo di produzione del vino, secondo una viticoltura integrata. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio con un affinamento di cinque anni sui lieviti. Il dégorgement è avvenuto nel 2022, con un dosaggio di 4 g/l. Color buccia di cipolla con riflessi ramati, al naso è suadente, con profumi floreali di rosa e peonia, fusi con ciliegia, ribes nero, sfumati da macchia mediterranea, pesca, albicocca, lampone, fragola e melagrana, con tostature dolci di mandorla e nocciole, sentori di confettura di frutti di bosco e pasticceria da forno. Al palato ha intensità e materia, è fresco, morbido e cremoso, finale sapido e agrumato con dolci rimandi caramellati e resinosi. MG



di Giovanna Romeo e Manlio Giustiniani

Franciacorta

ANTICA FRATTA QUINTESSENCE RISERVA 2015 EXTRA BRUT

80% Chardonnay – 20% Pinot Nero

Della cantina costruita nel rione fratta di Monticelli Brusati, si parlava già con ammirazione a metà Ottocento. Con quattro tronchi di galleria disposti a croce greca, poteva accogliere ben seimila ettolitri di vino, un'enormità per quei tempi. Fu Franco Ziliani (Guido Berlucchi) a coglierne alla morte del cav. Luigi Rossetti le potenzialità, valorizzando il territorio vitivinicolo di Monticelli Brusati in una produzione di eccellenza. Quintessence Riserva è uno dei volti del metodo classico Antica Fratta realizzato da un'attenta selezione delle migliori uve vendemmia 2015, allevate su suoli calcareo-argilloso di origine morenica. Con oltre 60 mesi su lieviti e una piccola percentuale di Pinot Nero a conferire maggiore struttura e complessità, è una Riserva dominata dal fascino dello Chardonnay, dalla sua supremazia aromatica che trabocca di frutta matura, spezie dolci, agrumi canditi, incenso, una fragrante mineralità. Al palato è snello, morbido, pieno con riflessi di pera e mela cotogna. GR



ANDREA ARICI ZERO UNO

90% Chardonnay – 10% Pinot Nero

Dal recupero di alcuni vecchi vigneti terrazzati abbandonati, su un terreno calcareo e argilloso, ad altitudini dai 150 ai 300 mt, Andrea Arici ha creato negli anni '90 una linea di Franciacorta zero dosaggio. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, con un affinamento sui lieviti da 18 a 30 mesi. Il dégorgement è avvenuto nel 2022. All'olfatto esprime un bouquet di fiori bianchi, la fragranza dei lieviti, aromi fruttati di ananas e agrumati di pompelmo, note tostate e torrone, sullo sfondo note di pietra focaia. Al palato ha una bella salinità, una buona struttura, equilibrato con un finale fresco e sapido e una persistenza supportata da un'acidità incisiva, slanciata e agrumata. MG

BARBOGLIO DE GAIONCELLI EXTRA BRUT 2016

50% Pinot Nero – 50% Chardonnay

I Barboglio si stabilirono in Franciacorta alla fine del '700. L'azienda fu una delle prime a imbottigliare in zona e a produrre vini da singolo vigneto. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio e barrique con un affinamento di 54 mesi sui lieviti. Il dégorgement è avvenuto nel 2022, con un dosaggio Extra brut. Ha un bel naso su note di lieviti, tostature, toni morbidi di frutta gialla e qualche accenno dolce. La bocca è rotonda, agrumata con pienezza gustativa e coinvolgente nel lungo finale. MG



BARONE PIZZINI ANIMANTE L.A.

78% Chardonnay – 18% Pinot Nero – 4% Pinot Bianco

Fondata nel 1870 con sede a Provaglio d'Iseo, è una delle aziende più antiche della Franciacorta. È stata la prima azienda a produrre Franciacorta da viticoltura biologica certificata nel 1998. La nuova cantina, inaugurata nel 2007, è l'espressione architettonica della filosofia e viticoltura bio. Animante nasce da 25 vigneti tra i 200 e i 350 metri di altitudine per garantire la rappresentazione del territorio e in vigna si usano solo sostanze di origine naturale. La fermentazione alcolica viene svolta in acciaio, con un affinamento di sei anni sui lieviti. Il dégorgement è avvenuto nel 2022 senza aggiunta di dosaggio. Ricco di carattere, segno di personalità, all'olfatto si rivela con un bouquet di floreale bianco, aromi di agrumi in canditura, toni fruttati maturi, albicocca e ananas, note speziate, sentori di frutta secca tostata, note mentolate e dolcezze di miele d'acacia e lievi toni ossidativi. Al palato è sapido, complesso, con fine effervescenza, eccellente evoluzione. Il sorso è dinamico, fumé e un ritorno gustativo sulle note di frutta matura e tostature. MG