

Guida Vini di Altissimo Ceto - Lombardia. I Franciacorta

By EnoCentrico | luglio 2, 2009 - *Articolo a cura di Luisito Perazzo*

Referente regionale per la Lombardia, il Trentino Alto-Adige e il Friuli Venezia-Giulia.

Introduzione di Ivano Antonini.

A partire da questo articolo, prendono voce anche i vari componenti della commissione di assaggio della Tasting Commission di Altissimo Ceto. Ogni referente regionale sarà incaricato a redigere l'articolo inerente le degustazioni delle proprie regioni. Resta da precisare il fatto che le valutazioni e le note di degustazione affidate a ogni singolo vino, non saranno da reputare al titolare dell'articolo in questione, ma saranno sempre e comunque il risultato prodotto da tutta la squadra.

A loro vanno gli auguri personali di buon lavoro e...benvenuti a bordo!

Continuano le nostre degustazioni inerenti la nostra [Guida dei Vini on-line dedicata alle sole eccellenze](#). Questa volta tocca alla Franciacorta e le sue "magiche" bollicine. Cosa ne è scaturito? Seguiteci...

Per prima cosa una piccola legenda su come orientarsi. Al **primo punto** troverete la graduatoria finale, limitata ai soli punteggi, che è scaturita al termine delle nostre sessioni. Tale graduatoria è suddivisa per tipologie di produzione, punteggio e, in caso di medesima valutazione, per ordine alfabetico riferito ai produttori. Una precisazione riguarda le Cuvèe aziendali che noi abbiamo chiamato: **I Franciacorta nelle espressioni delle Cuvèe più prestigiose**. Questi Franciacorta rappresentano per ogni singola azienda le cuvèe che hanno sostato, più di altre, maggiormente sui lieviti. Quindi, anziché inserirle nelle loro tipologie di produzione di riferimento, abbiamo preferito degustarle a parte. Infine, per coerenza al taglio e all'impronta che abbiamo dato alla nostra Guida, ovvero nel dedicarci alle sole eccellenze, abbiamo preferito non dedicarci alla degustazione delle Cuvèe "base" aziendali, vuoi anche per una volontà, da parte delle Cantine, di mantenere un certo standard qualitativo e aziendale, sui loro Brut non millesimati, anche con il passare delle annate.

Al **secondo punto**, sarà ripresa la medesima graduatoria e questa volta verrà integrata con relativa foto all'etichetta e le note di degustazione. Ai nomi di ciascun produttore è "linkata" la propria scheda aziendale, per accedere facilmente a dati, recapiti e, a breve, alle categorie con i prezzi possibili in enoteca e le corrispondenti schede tecniche. Tutto questo al fine di avere il massimo delle informazioni relative al vostro vino interessato. Al **terzo punto** vengono inserite ogni volta, le considerazioni finali emerse e che sono state espresse sempre dal nostro panel, al termine di ogni sessione.

Non ci resta che augurarvi buona lettura...

viaggiatore|gourmet 

www.altissimoceto.it

Guida Vini di Altissimo Ceto - Lombardia. I Franciacorta

1) LA GRADUATORIA:

I Franciacorta Extra-Brut

- 90/100 - Franciacorta Extra Brut [Ricci Curbastro](#) 2005
- 88/100 - Franciacorta Extra Brut [La Montina](#) n.m.
- 87/100 - Franciacorta Extra Brut Francesco I° [Uberti](#) n.m.
- 86/100 - Franciacorta Extra Brut [Ricci Curbastro](#) 2002

I Franciacorta Satèn

- 91/100 - Franciacorta Satèn [Ca' del Bosco](#) 2004
- 90/100 - Franciacorta Satèn [Bellavista](#) n.m.
- 89/100 - Franciacorta Satèn [Contadi Castaldi](#) 2005
- 89/100 - Franciacorta Satèn [Il Mosnel](#) 2005
- 89/100 - Franciacorta Satèn Magnificentia [Uberti](#) n.m.
- 88/100 - Franciacorta Satèn [Gatti Enrico](#) 2005
- 88/100 - Franciacorta Satèn [Monte Rossa](#) n.m.
- 88/100 - Franciacorta Satèn [Quadra](#) 2005
- 87/100 - Franciacorta Satèn [Ricci Curbastro](#) 2003
- 87/100 - Franciacorta Satèn [Ronco Calino](#) n.m.
- 86/100 - Franciacorta Satèn [La Montina](#) n.m.
- 86/100 - Franciacorta Satèn [Montenisa](#) 2003

I Franciacorta Rosè

- 89/100 - Franciacorta Brut Rosè [Monte Rossa](#) n.m.
- 88/100 - Franciacorta Brut Rosè [Bellavista](#) 2005
- 88/100 - Franciacorta Demi Sec Rosè [La Montina](#) n.m.
- 87/100 - Franciacorta Parosè [Il Mosnel](#) 2005
- 87/100 - Franciacorta Brut Rosè [Montenisa](#) n.m.
- 87/100 - Franciacorta Brut Rosè Radijan [Ronco Calino](#) n.m.
- 86/100 - Franciacorta Brut Rosè [Contadi Castaldi](#) 2005
- 86/100 - Franciacorta Brut Rosè [Ricci Curbastro](#) n.m.
- 86/100 - Franciacorta Brut Rosè [Uberti](#) n.m.
- 84/100 - Franciacorta Brut Rosè [Quadra](#) n.m.

I Franciacorta nelle espressioni delle Cuvèe più prestigiose

- 90/100 - Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti [Bellavista](#) 2002
- 89/100 - Franciacorta Brut Anna Maria Clementi [Ca' del Bosco](#) 2002
- 89/100 - Franciacorta Non Dosato Sublimis [Uberti](#) 2002
- 88/100 - Franciacorta Brut Sel. Emanuela Barboglio [Il Mosnel](#) 2005
- 87/100 - Franciacorta Satèn Soul [Contadi Castaldi](#) 2001
- 87/100 - Franciacorta Brut Contessa Maggi [Montenisa](#) 2001
- 87/100 - Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto [Ricci Curbastro](#) 2003

Guida Vini di Altissimo Ceto - Lombardia. I Franciacorta

90/100 - Franciacorta Extra Brut [Ricci Curbastro](#) 2005

Se in principio sembrava che lo sviluppo qualitativo di questa azienda, ruotasse tutta intorno al Satèn, oggi possiamo dire che l'attuale gamma dei vini aziendali, si eleva per eleganza e sofficità. Non da meno è questo extra-brut targato 2005, dove la carbonica fa capolino dalla veste giallo dorato e punta su "grandissime" bollicine. Il naso è gioviale e fragrante, ma poi è lo sviluppo di bocca a segnare il passo. Fresco, agrumato, minerale. Spinge e allunga. Molto bello!

86/100 - Franciacorta Extra Brut [Ricci Curbastro](#) 2002

Se vogliamo parlare di stile e di coerenza produttiva, tali caratteristiche sono da ricercare proprio nel timbro che viene imposto ai suoi vini da questa azienda di Capriolo. Da ricercare sia nel quadro aromatico aperto e immediato, sia nella sua distensione gustativa sottile e delicata, ma senza concedersi a grandi avvolgenze o esplosioni. In più crediamo che quest'ampiezza soffra, e non di poco, la complessità abbastanza limitata data dalle difficoltà dell'annata.

87/100 - Franciacorta Satèn [Ricci Curbastro](#) 2003

Se l'entusiasmo ci ha assalito quando abbiamo degustato l'Extra-brut di Ricci Curbastro, lo stesso non è avvenuto nell'approccio per la versione "satinata". Beninteso nulla di grave, anzi ad averne di calici con un timbro di profumi che si slancia in effusioni vanigliate, di pepe rosa e pesca bianca e che accarezza le papille con soffice sapidità rilanciando una beva fresca e leggera. Pertanto il "peso" gli fa perdere terreno nello slancio, dove sembra soffrire il calore dell'annata.

86/100 - Franciacorta Brut Rosè [Ricci Curbastro](#) n.m.

Si diceva di vini "marcati" e "timbrati" in fase olfattiva dei Franciacorta di Ricci Curbastro e si conferma l'espressione anche per la versione rosata. Tant'è che pur non sciorinando una prestazione maiuscola, presenta un colore buccia di cipolla con un'articolazione aromatica che richiama accenni di iris e di rosa bulgara e una statura di bocca che si distingue per linearità e un indice di freschezza mai fine a se stesso.

87/100 - Franciacorta Dosaggio Zero Gualberto [Ricci Curbastro](#) 2003

Ne abbiamo già parlato in maniera già esauriente dei profili e delle strutture dei vini che caratterizzano questa realtà della Franciacorta. Quindi non vogliamo aggiungere nient'altro (o quasi). Gualberto non dosato 2003 interpreta identità e varietà dello stile Maison, però ci piacerebbe che potesse assumere, compatibilmente con la qualità delle uve (e quindi dell'annata), maggior "carattere" e profondità sensoriale in futuro, visto l'importanza del nome della cuvée e soprattutto la certezza di poterlo raggiungere.