

OSTERIA LE TERME&URANO CUISTI

Sparkling Maciuccoli: Obiettivo Metodo Classico

FRANCIACORTA v/s TRENTO DOC con INTRUSO

- Vitigni Franciacorta: Principalmente Chardonnay e Pinot Bianco a seguire Pinot Nero ed Erbatat
- Vitigni Trento Doc: Principalmente Chardonnay a seguire Pinot Nero
- Rotari, Ferrari, Berlucchi: mediamente 10 milioni di bottiglie in giacenza.
- Rascontare la storia di Carlo Gancia, Guido Berlucchi e Giulio Ferrari (Ziliani e Lunelli)

1. Franciacorta Brut Ugo Vezzoli. Chardonnay: 80%, Pinot Nero: 20% Permanenza sui lieviti 24 mesi. Buono, 87/100

Il Franciacorta Brut di Ugo Vezzoli è il risultato di quasi 40 anni di esperienza. La cuvée è prodotta con uve provenienti dai vigneti di proprietà e condotti dall'azienda, situati nel comune di Adro, nell'ovest della Franciacorta. **Tra agosto e settembre le uve vengono raccolte e selezionate a mano e immediatamente pressate intere in maniera soffice. Il mosto ottenuto fermenta in acciaio a temperatura controllata (15/18°C) con l'impiego di lieviti selezionati. A primavera le qualità di vino ritenute migliori vengono unite e, solo dopo alcuni giorni, si provoca la rifermentazione in bottiglia come previsto dal Metodo Classico. Dopo almeno 24 mesi di permanenza sui lieviti , le bottiglie passano sulle pupitres per la fase "di punta", della durata di circa un mese e mezzo. Infine si effettua la sboccatura con l'aggiunta di liqueur de dosages. Colore oro chiaro con riflessi giallo-verdi, abbondante spuma, perlage medio-fine. Al palato note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Leggermente sapido, abbastanza equilibrato.**

2. Franciacorta Brut Blanc de Blancs Monogram. Chardonnay 80% e Pinot Bianco 20%. Buono 87/100

Da vigneti situati tra i comuni di Borgonato ed Erbusco, nel cuore della Franciacorta, la Cuvée Blanc de Blancs Monogram è prodotta solo da uve a bacca bianca, 80% Chardonnay e 20% Pinot Bianco, raccolte dopo la seconda metà di agosto. La pressatura degli acini avviene in modo soffice, la fermentazione si svolge in vasche di acciaio e in barriques e la rifermentazione è in bottiglia, come esige il Metodo Classico. **24 mesi di affinamento** completano il quadro, . **Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, presenta perlage**

abbastanza fine con spuma candida e abbondante. Al naso note delicate di burro, biscotteria da tè, pesche e melone, con sottofondo di mandorla tostata.

3. Trento Doc Brut Cuvée 28 Rotari Chardonnay 100%. Ottimo, 88/100

Brut realizzato da sole uve Chardonnay provenienti dai vigneti delle colline più vocate a nord di Trento. E' l'espressione di aromi e profumi che raccontano un territorio, un metodo di produzione rinomato e la dedizione dei viticoltori. Nel cuore delle Dolomiti nasce Rotari, un Trentodoc elegante e contemporaneo, forgiato dal clima montano. Tra storia e leggenda, prende il nome dal **Re longobardo Rotari**, che in Trentino combatté per la conquista dell'Italia. La cantina è una delle più grandi strutture di produzione di metodo classico in Italia. Dotata delle migliori tecnologie e di un mosaico di **oltre duemila ettari di vigneti**, Rotari Trentodoc è l'espressione di aromi e profumi che raccontano un territorio, un metodo di produzione e la dedizione dei soci viticoltori. **Affinamento su lieviti 36 mesi**
Brut blanc de blancs dal **profumo intenso ed elegante di frutta gialla matura con note di nocciola e un tocco dolce di vaniglia** Sboccatura 2019

4. Franciacorta Rosé San Cristoforo. Pinot Nero 100%. Ottimo, voto 88/100.

Il Franciacorta Rosè DOCG della Cantina San Cristoforo è una vera espressione di eleganza e raffinatezza, che si distingue per il suo carattere distintivo e la sua straordinaria versatilità. Questo vino spumante, rigorosamente prodotto nella prestigiosa zona del Franciacorta in Lombardia, è il risultato di una scrupolosa selezione di uve **Pinot Nero**, che conferiscono a questo rosè **un'intensità aromatica unica e una gradevole complessità. Il colore è un delicato rosa antico, con riflessi brillanti che preannunciano la qualità del prodotto. Al naso note di piccoli frutti rossi freschi, come lamponi e fragoline di bosco, arricchiti da sfumature di lieviti e pane tostato grazie al periodo di maturazione sui lieviti che supera i 24 mesi.**

5. Trento Doc Brut Rosé Alpe Regis 2015 Rotari Pinot Nero in prevalenza. Ottimoi, voto 89/100

AlpeRegis è la linea che sta a metà nella piramide qualitativa della produzione a marchio Rotari. Il nome evoca la figura regale di Rotari e il territorio alpino che ha contribuito a renderlo leggendario, fissando le sue gesta nella storia. **Millesimato** ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay con maturazione **sui lieviti di almeno 36 mesi, Alla vista rosa con venature ramate, mentre il suo bagaglio olfattivo ha rimandato alla ciliegia, al lampone e al melograno con leggeri tocchi di lievito di pane appena sfornato. Al palato, il sorso è vivace, dallo sviluppo saporito e di continua freschezza**

6. Franciacorta Brut Nature Coupé Monte Rossa Chardonnay 97%, Pinot Nero 3%. Ottimo 88/100

Un nome evocativo che rimanda a un immaginario fatto di passione, stile e spensieratezza. Stati d'animo che il nuovo non dosato di Monte Rossa promette di regalare a chi lo sceglie. Senza però dimenticare le sue origini: **la parola "Coupé" deriva infatti dal verbo francese couper tradotto tagliare, un concetto che nell'enologia viene condensato nel termine Cuvée.** Il vitigno impiegato nella vinificazione è quello di Chardonnay in prevalenza, al quale viene aggiunta una percentuale, mai superiore al 3% di Pinot nero. La provenienza delle uve è quella classica della Franciacorta in piena DOCG. **Il suolo è quello caratteristico delle colline moreniche** dei comuni Bornato, Brescia, Cellatica, Erbusco, Monterotondo, Provaglio, Provezze, Cologno, Passirano, Adro. Per la vinificazione viene svolta la selezione delle uve in vigna con raccolta manuale in cassette. **Segue la vinificazione con pressatura delle uve soffice con selezione della parte migliore delle uve per non oltre il 55% della resa. Ciascun crù è vinificato in purezza. Segue la fermentazione al 56% in tini d'acciaio a temperatura controllata e 44% in botti di rovere. In ultimo l'affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi. All'aspetto colore giallo paglierino luminoso, dal perlage fine. Il profumo al naso ha espresso note di fiori di sambuco e pesca bianca. Con il passare dei secondi ha svelato tocchi vegetali, una traccia ammandorlata. Il gusto colpisce per equilibrio tra spalla acida e cremosità.**

7. Trento Doc Dosaggio Zero Cuvée 601 Cantina di Trento Chardonnay 100%. Ottimo, voto 89/100

Le uve che danno vita a questo Trento DOC, Chardonnay 100%, sono coltivate ad almeno **600 m. di altitudine**, in vigneti caratterizzati da un terreno prevalentemente **calcareo e ottima esposizione**. Si è presentato nel calice con un **colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. La parte olfattiva è risultata complessa ed elegante, con più che evidenti sentori di lievito. Al palato è risultato fresco, asciutto e di buona struttura, contraddistinto da spiccate note mature e minerali.** La leggera sensazione acida viene ben equilibrata dalla nota cremosa data dalla **permanenza sui lieviti per oltre 30 mesi**. Di anni ne sono passati quasi 70 da quando, era il 1956, undici agricoltori trentini decisero di unire le loro sorti per dare vita alla Cantina Sociale della città. La data precisa è il 17 ottobre . Oggi come allora, l'unione fa la forza e l'aggregazione in una struttura cooperativa permette anche ai produttori più piccoli di affrontare il mercato traendone vantaggi.

8. Franciacorta Extra Brut 61 Berlucchi. Chardonnay 85%, Pinot Nero 15%. Ottimo, voto 88/100

Nel calice si è presentato con un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, spuma cremosa e perlage fine. Delicato e piacevole l'olfatto di crosta di pane, pesca bianca, mela e agrumi. L'assaggio si è rivelato teso, sapido e voluminoso, con lunga e rinfrescante chiusura agrumata. Proposto per la prima volta in versione Extra Brut. Nasce nei migliori vigneti della denominazione, da uve chardonnay e pinot nero raccolte a fine

agosto/inizi di settembre, per garantire la giusta maturazione e la perfetta concentrazione di aromi e sapori varietali. Vinificato in acciaio, dopo la preparazione della cuvée, il vino viene imbottigliato e sottoposto a seconda rifermentazione, secondo il Metodo Classico. Segue un affinamento sui lieviti **di almeno 24 mesi** e un riposo di circa 60 giorni dopo la sboccatura. Da più di cinquant'anni questo storico marchio italiano significa spumante di qualità. Un racconto che inizia con l'incontro tra Guido Berlucchi - già produttore di vino e ai tempi in cerca di un consulente enologico - e il giovane e dinamico enologo Franco Ziliani. Insieme si chiesero: "E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?". Fu in quell'occasione che nacque l'idea di cimentarsi con la produzione - una vera e propria sfida - di un metodo classico italiano in provincia di Brescia. Dopo qualche annata poco felice, con la vendemmia **del 1961** e con le prime tremila bottiglie prodotte, nasceva la Franciacorta che oggi tutti conosciamo.

9. Alta Langa Extra Brut 2018 Marcalberto 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay. INTRUSO. Eccellente, 92/100

Questo millesimato va ad indicare la singola annata da cui proviene il vino contenuto nella bottiglia. Da sempre prodotto da un'accurata selezione interna delle basi, prodotte in una determinata vendemmia. Questo vino si pone come intento principale quello di valorizzare e raccontare al meglio le varie peculiarità che ogni annata ha da esprimere.

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con sfumature leggermente ambrate. All'olfatto ha svelato note di pane appena sfornato. Al palato si è presentato notevolmente strutturato e dotato di una particolare avvolgenza.

Vendemmia interamente manuale. **Spremitura soffice a grappolo intero con torchio tradizionale Coquard, frazionamento delle varie fasi di pressatura e basse rese uva/mosto. Fermentazione alcolica delle basi in parte in inox e in parte in legni di rovere francese usati con successivo affinamento sulle proprie fecce. Messa in bottiglia per la presa di spuma senza filtrazione né chiarifiche. Affinamento sui lieviti 42 mesi**

10. Franciacorta Brut 2017 San Cristoforo Chardonnay 100%. Ottimo, voto 89/100

Si è presentato con un color giallo paglierino, dall'olfatto delicato, con sentori di frutta matura, frutta secca e miele, fresco e sapido, con una buona salinità e morbidezza San Cristoforo è una cantina a conduzione familiare che ha trovato la giusta collocazione tra i nomi di riferimento della Franciacorta degli ultimi anni. È stata fondata nel 1992 da Bruno Dotti con la moglie Claudia, e la figlia Celeste. I vigneti della cantina San Cristoforo si estendono per 10 ettari nel comune di Erbusco, nel cuore della Franciacorta, e sono coltivati con estrema cura, competenza e amore per il territorio. La pratica produttiva prevede **la preparazione dei vini base in acciaio e, in misura ridotta, anche in vecchie barrique, privilegiando lo Chardonnay. Bruno ha scelto di ridurre al minimo i dosaggi, in modo da esaltare l'uva, il terroir e le caratteristiche di ogni annata.** Franciacorta Brut di San Cristoforo nasce da uve Chardonnay raccolte a mano a metà agosto e coltivate su

terreno morenico-glaciale. Dopo una soffice pressatura pneumatica, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16-18 gradi e riposa fino a quando viene imbottigliato con tappo a corona e coricato in catasta per la presa di spuma. Le bottiglie restano 42 mesi a contatto con i lieviti e sottoposte a remuage meccanico e sboccate. Le bottiglie vengono messe in commercio 5 mesi dopo la sboccatura.

11. Trento Doc Brut 2016 Rotari Chardonnay 100%. Eccellente, voto 90/100.

Il Brut AlpeRegis 2016, **alla vista mostra un bel colore giallo paglierino dai riflessi tendenzialmente carichi e dal perlage fine e continuo, con aromi di frutti bianchi appena maturi, glicine, piccola pasticceria e agrumi. Al palato, il sorso ha convinto per una carbonica ben dosata, che lo rende carezzevole al palato, appena sapido e decisamente persistente.** Millesimato ottenuto da Chardonnay in purezza con maturazione sui lieviti di almeno 36/48 mesi a seconda dell'annata. Questo 2016 è rimasto sui lieviti per 42 mesi.

Schede elaborate da Urano Cupisti