

La corte è davvero bianca ed è riparata, alle spalle, da una montagna, mentre di fronte, sullo sfondo, vedi il lago. È un luogo incantato della Franciacorta che Marina Tonsi, architetto, ha cercato di rendere luminoso, essenziale, quasi come un monastero (e anche gli interni sono un gioco di legno e di bianco). All'ingresso della corte c'è poi l'orto, quindi un cortile col pozzo e con tante chincaglierie del passato ai bei porticati. Il bianco domina ovunque. Intorno, campi e silenzio e un piccolo borgo che si attorciglia su una

In cantina

PAOLO MASSOBRIO

Una Cortebianca per il Franciacorta



CORTE BIANCA
PROVAGLIO D'ISEO (BS)
VIA CADUTO ANTONINI, 1
LOC. SERGNANA
TEL. 030983293
UNA BOTTIGLIA DI FRANCIACORTA
SATÈN CORTE BIANCA: EURO 20

collinetta. Vivono qui, lei e il marito Mauro Franzoni, imprenditore che ha iniziato a interessarsi di vino partendo da una cantina che faceva brut biologici. Insieme hanno ristrutturato questo antico casale secondo i criteri della biodinamica e dell'utilizzo di energie naturali. E anche le coltivazioni sono naturali nei cinque ettari vitati che cingono il podere, lungo i quali sono stati impiantati ex novo i filari rivolti verso Sud. La loro produzione, di 13mila bottiglie di brut biologico, si avvale della collaborazione dell'ottimo

Leonardo Valenti, enologo. Fanno un Extrabrut prodotto con uve chardonnay, alle quali si aggiunge una minima parte (5%) di pinot nero, che rimane ben 36 mesi sui lieviti. Ed è in cerca di una sua armonia ed equilibrio.

Degno di nota è il Rosé Millesimato, che inverte le proporzioni delle uve: pinot nero (80%) e chardonnay (20%) e viene anch'esso vinificato con 6 mesi in acciaio e 36 mesi sui lieviti. Ed è uno dei pochi rosé che mi sono piaciuti: ricco di bollicine fini, avvolto da note di piccoli frutti, in bocca è fre-

sco, pieno e persiste al palato in modo piacevole. Ma dei tre il preferito è forse il Satèn millesimato, in questo caso l'annata 2009.

Nasce da uve chardonnay in purezza, e ha un perlage fine e persistente, con ampio e variegato bouquet fruttato e di fiori bianchi. Al palato lo senti sapido, armonico e fine, ma con un'anima forte, come una spada. È il vino della Corte Bianca: una solida casa, che ti lascia immagini eteree, riposanti. È da scoprire questa cantina con le bottiglie a forma di champagnotta.



Mister Chef

Iannotti, la stella che brilla nel Sannio

ROCCO MOLITERNI

Giuseppe Iannotti, chef del Kresios di Telesse Terme, unica stella Michelin che il Sannio possa vantare da quando esiste la «rossa», ha 32 anni. L'avevo visto al lavoro a

Il bello & il buono



Souvenir

Passeggiata tra i vigneti

— Moscato, chardonnay, barbera, dolcetto: pianticelle allineate come soldatini su per le colline. Romano Dogliotti (con la moglie Bruna ed i figli Alessandro Sergio e Marco), che ha trasformato l'azienda del papà Redento da vendita di uve agli spumantisti in imbottigliatrice di leccornie, manda avanti una cascina che è fulcro gastronomico e di avvenimenti. (Azienda agricola La Caudrina, strada Bosia 21, Castiglione Tinella, Cn, tel. 0141.855126 www.caudrina.it romano@caudrina.it). [e.ras.]

L'albergo