

DiVini

di **Luciano Ferraro**

Le bollicine naturali dall'uomo delle acque



Lui è un manager che viene dalle acque minerali (Levico), lei un architetto che si occupa di recuperi e giardini. Dieci anni fa Mauro Franzoni e Marina Tonsi hanno acquistato una cascina malconcia e qualche ettaro di terreni semi abbandonati a Sergnana, in Franciacorta, vicino al lago d'Iseo. Prima scelta: via il mais, ecco le viti, uve

Chardonnay e Pinot nero. Produzione biologica. Ora il primo vino è pronto, è l'Extra Brut Cortè Bianca. Il debutto il 14 ottobre scorso. Cinquemila bottiglie, con uve del 2008. A primavera arriveranno un Satèn e un Rosé. Tutti millesimati. «Siamo certi che si può riuscire a fare qualcosa di buono solo operando in modo semplice: cioè naturale», questa la linea della coppia. L'Extra Brut ha uve Chardonnay al 95%, il resto è Pinot nero. Viene affinato per 24 mesi, dopo la maturazione di 6 mesi in vasche inox. Sapore netto e profumi di lieviti e frutta secca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA