

Ho avuto l'onore ed il piacere di essere invitata da Marina e Mauro Franzoni a festeggiare la presentazione dei "nuovi nati" dell'Azienda Agricola CorteBianca: **Spumante Satèn millesimato 2008** e **Spumante Rosè millesimato 2008**.

Ho accettato con entusiasmo soprattutto per la mia passione per i vini, ma anche per i cari ricordi che mi legano alla Franciacorta, (avendo abitato in zona per 18 anni, dove ho trascorso gli anni più sereni della mia vita).

Ero consapevole che avrei partecipato ad un avvenimento speciale, ma tutto è stato superiore alle aspettative!

Lasciato il caos della civiltà, in tempi brevi arrivi a Sergnana. Discreta compare l'insegna "CORTEBIANCA", che quasi ti sfugge. Ai margini di un fitto bosco, percorri un viottolo sterrato, bianco, fiancheggiato da poderosi gelsi che ricordano l'antica vocazione del territorio all'allevamento dei bachi da seta. Tutt'intorno filari di viti, basse, allevate a guyot, perfette, curatissime, che ci parlano della vocazione vitivinicola di oggi.

Subito ti appare la casa: un sogno!

Davanti, ai lati del portone d'ingresso, un orto, che sembra il giardino del Castello di Villandry sulla Loira.

All'interno ogni cosa è di grande raffinatezza, frutto di una sapiente ristrutturazione: ovunque luce e candore.

Nella corte chiusa, tutt'intorno, fiori delicati; nel prato un antico pozzo recuperato, che sembra uscito da una fiaba di Andersen; sotto il portico, una vecchia alcova in ferro battuto, con tende, pizzi e cuscini, che lascia galoppare la fantasia.....Curioso e divertente, a lato del caseggiato, un cancelletto bianco, con il suo catenaccio, che, in un tempo ormai lontano, impediva ad un prezioso maiale di fuggire.

L'abitazione è un susseguirsi di vetrate, stanze, saloni, scale, camini, mobili moderni e pezzi antichi restaurati, di gusto un po' provenzale: tutto piacevolmente armonico e di straordinaria eleganza.

Non poteva mancare la cantina, anch'essa assai gradevole, con un immenso tino che non passa dalla porta d'ingresso, una vasca d'epoca in pietra locale ed una pregevole raccolta di vini.

Alla festa tanti invitati, volti più o meno noti. Tanti amici. Buffet di grande gusto, con prodotti di nicchia locali. Servizio affabile e professionale.

Ma, il momento più atteso e gradito, la degustazione degli spumanti!!! Conoscendo già il CORTEBIANCA Extra brut, le aspettative erano tante.

#### **CORTEBIANCA Satèn millesimato 2008:**

Colore giallo paglierino intenso, brillante, riflette la luce; lunghe e delicate catene di bollicine, submicroscopiche, partono dal fondo del bicchiere e persistono molto a lungo; durante la paziente rifermentazione in bottiglia, hanno formato quasi un tutt'uno col vino, per creare un'avvolgente morbidezza. La spuma scompare quasi subito, rimangono le bollicine.

All'esame olfattivo delicati profumi di crosta di pane e netti sentori di vegetali, in particolare l'erba luigia (un tipo di verbena), melissa, menta e timo citrodora.; poi lievi sentori di agrumi, mandarino e bergamotto.

In bocca la prima sensazione è un deciso pizzicore dovuto all' anidride carbonica, che sostenendo l'acidità sovrasta leggermente la morbidezza dell'alcool. Ben percettibile la sapidità. L'equilibrio è comunque buono, in considerazione del prodotto.

Per via retronasale una forte piacevolezza gusto-olfattiva per le note agrumate che si esaltano, facendo anche percepire sapori di frutta tropicale appena matura, ananas e lime.

Vino di corpo, equilibrato, fine, elegante. Cugino del CORTEBIANCA extra brut. Forse potrebbe dare sensazioni un po' più morbide.

### **CORTEBIANCA Rosè millesimato 2008**

Ho degustato una seconda volta il CORTEBIANCA rose' millesimato 2008 , con Marilì e Giovanni, sul terrazzo di casa mia, in una fresca serata di inizio estate.

Colore rosato, buccia di cipolla, quasi cerasuolo. Luminoso, invitante a bersi nella stagione calda, con piatti leggeri. Il perlage è dato da piccole e numerose bollicine che rimangono molto a lungo nel bicchiere.

Al naso un delicato profumo di piccoli frutti rossi, con prevalenza di lampone e marasca.

Al primo sorso in bocca, il pizzicore della CO2 la fa da padrone. Spiccata l'acidità e la salinità, che mantengono comunque un discreto equilibrio con l'alcool.

Infine ho percepito un retrogusto un po' amarognolo, forse accentuato da una temperatura di servizio un po' troppo bassa; (retrogusto che è tuttavia scomparso abbinando il vino al cibo).

Nel complesso di corpo ed abbastanza armonico.

L'abbiamo piacevolmente degustato con un'insalata di farro ai formaggi e verdure, profumata con erbe aromatiche; con involtini di prosciutto di Parma e melone e di bresaola con insalata russa; con "erbazzone reggiano" (particolare torta di verdura e ricotta). Abbinamenti armonici e graditi.

Questo Spumante è adatto anche alle ostriche crude, zuppe di pesce di lago e di mare, perché quel po' di tannino catturato alle buccie del Pinot nero, asciuga bene la bocca dalla succulenza dei cibi.

Grazie di tutto e ancora tanti auguri e lunga vita ai prodotti dell'AZIENDA AGRICOLA CORTE BIANCA.

Vignola 22.06.2012

Maria Augusta Isaija

Sommellier