



CorteBianca

CorteBianca. Tutta l'autenticità di un territorio.

A Seragnana d'Iseo, nel cuore della Franciacorta, la presentazione ufficiale dei nuovi **Franciacorta Satén e Rosè biologici** di **Marina Tonsi** e **Mauro Franzoni**. Li raccontano l'enologo della tenuta CorteBianca, **Leonardo Valenti** e tre firme del giornalismo enogastronomico italiano: il "Gastronauta" **Davide Paolini**, **Andrea Grignaffini** di Spirito diVino e **Giorgio Melandri** del Gambero Rosso.

Naturale come la terra.

C'è una Franciacorta nuova, che sta iniziando, da qualche anno, grazie alla fermezza e alla determinazione di imprenditori vinicoli appassionati e di piccoli produttori locali, un vero e proprio processo di riscoperta di sé. Una parte di Franciacorta che finalmente guarda alla salvaguardia del territorio come una possibilità (forse la sola) di rafforzare e difendere un'identità precisa e profondamente radicata. La Franciacorta *felix*, come spesso viene definita. È in questo contesto culturale che si situa la scelta biologica e naturale che contraddistingue la piccola azienda vinicola CorteBianca di **Marina Tonsi** e **Mauro Franzoni**, grazie a un percorso di recupero ambientale e culturale, al rispetto rigoroso dei tempi, dei cicli e dei bisogni della terra e al desiderio di produrre vini la cui qualità sia inscindibile dall'attenzione per l'ecosistema e la biodiversità.

Oggi questo progetto si arricchisce e completa con l'uscita dei due millesimati (2008) **Satén** e **Rosé** che, come il primo Extrabrut CorteBianca, presentato lo scorso anno, sono stati seguiti nel processo di vinificazione e affinamento dall'enologo **Leonardo Valenti**.

Anche la veste grafica delle due nuove referenze, sempre progettata dallo studio Dinamomilano, presenta un'evidente coerenza con l'ExtraBrut e rimanda, attraverso l'immagine del pizzo, a una domesticità contadina e a una tradizione antica.





Microcosmo in bottiglia.

“Le nostre uve nascono letteralmente “in casa”, nei quattro ettari di vigna a Sergnana che circondano la nostra abitazione. Sono vigneti collocati in un ambiente naturale raccolto e molto particolare, da poter quasi essere definito un micro-ecosistema”, spiegano **Marina Tonsi** e **Mauro Franzoni**. “Situati ai piedi di boschi di roverelle e castagni, circondati da colline, isolati dalla modernità rumorosa, i vigneti godono di condizioni climatiche uniche. L’equilibrata ventilazione portata dal monte e la particolare escursione termica generano un microclima che ben si coniuga con le particolari caratteristiche del terreno. Tutto questo contribuisce a dare alle uve una qualità organolettica superiore. “Il lavoro fatto con **Leonardo Valenti** è stato in primo luogo quindi quello di **valorizzare** questi caratteri nella vinificazione, in modo assolutamente naturale.” La vinificazione, infatti, continuano **Marina** e **Mauro** “non deve stravolgere i risultati ottenuti nella vigna, ma permettere alle uve di esprimere al meglio la loro peculiarità distintive. Un lavoro che rispecchia la nostra filosofia: il vino nasce in vigna ed il nostro lavoro è di “liberarne” l’unicità che il terroir trasmette da sé naturalmente.”

È per questo motivo che particolare attenzione viene posta al lavoro in vigna, seguito dall’agronomo di CorteBianca, **Pierluigi Donna**. Il sistema di allevamento a Guyot, con una resa di 90 quintali d’uva per ettaro, è svolto senza alcun intervento di tipo chimico, nel pieno rispetto della biodiversità e delle condizioni originarie del terreno, riportato con un fine lavoro quasi “filologico” alle condizioni di equilibrio originario.

L’espressione più autentica di un piccolo territorio.

Nascono così l’**ExtraBrut**, da un 95% di uve Chardonnay e da un 5% di Pinot Nero, raccolte e vinificate nell’annata 2008, il **Rosé millesimato 2008**, prodotto da un *blend* di 80% Pinot Nero e 20% di Chardonnay e il **Satèn**, anche lui un **millesimato 2008**, ma vinificato solo con un 100% di uve Chardonnay. Una nuova produzione destinata a portare a circa **dodicimila** il numero di bottiglie prodotte da CorteBianca. “Nel momento in cui abbiamo acquistato i terreni di CorteBianca”, spiegano ancora **Marina** e **Mauro**, “eravamo perfettamente consci del fatto che la nostra sarebbe stata una produzione piccola. Questo non lo vediamo come un limite, ma come la condizione necessaria per produrre un vino che è autentica espressione di uno specifico territorio”.





CorteBianca

“Una scelta naturale”

Marina Tonsi e Mauro Franzoni raccontano Corte Bianca

Questa storia comincia nel 2001. **Marina Tonsi**, architetto particolarmente sensibile a tematiche di bioedilizia e recupero del territorio, e **Mauro Franzoni**, imprenditore nel settore delle acque minerali, acquistano a Sergnana, a pochi chilometri dal Lago d’Iseo, la cascina e i terreni destinati a diventare **CorteBianca**. Due gli obiettivi iniziali: vivere a contatto con la natura e riportare alla sua bellezza originaria un ambiente naturale e architettonico in stato di abbandono. Poi, col tempo, l’azienda vinicola, naturale sviluppo del progetto iniziale.



Marina Tonsi

“Da anni mi occupo di recupero e ristrutturazione di manufatti storici, cercando un senso più ampio, che origina dall’idea che il progetto architettonico non può mai essere svincolato dalla considerazione del *genius loci*, del paesaggio circostante e della sua stratificazione storica e culturale. Naturale, per me, quindi, appassionarmi a questo progetto. Nel 2001 infatti, CorteBianca era una bellissima cascina lombarda a corte chiusa, lasciata però in uno stato di assoluto abbandono. Architettonicamente era completamente da ristrutturare e riportare alla sua originaria bellezza. Anche i campi intorno erano trascurati: solo una parte di terreno era ancora coltivata a vigna. Dai racconti dei vecchi contadini dei terreni circostanti, però, siamo venuti a conoscenza che in passato, fino agli anni ‘60, in quei campi c’erano dei vigneti, da cui si produceva un vino che tutti ritenevano molto interessante. Attraverso l’osservazione del luogo e stando ai racconti, abbiamo desunto che le vigne migliori erano quelle poste nella parte più alta, collinare, della tenuta. È da lì che si doveva ripartire. Nel 2003 abbiamo impiantato le prime vigne, poi altre nel 2005, mentre l’ultima piantumazione è della primavera di quest’anno: oggi i nostri vigneti in piena produzione, di circa quattro ettari, hanno tutti tra gli sette e i nove anni. Fin dall’inizio abbiamo fatto la scelta del biologico, che riteniamo irrinunciabile e assolutamente coerente con la nostra visione. Questa scelta infatti, al di là e al di fuori di qualsiasi moda, è nata in assoluta spontaneità dalla nostra formazione culturale e dal nostro desiderio di rispettare l’ambiente e l’autenticità di un microcosmo. Il nostro obiettivo è quello di trattare al meglio quanto di straordinario la nostra terra ci offre e di raggiungere, nel tempo, una qualità senza compromessi. Sappiamo che la strada, per noi e le nostre vigne, è ancora lunga, ma siamo anche certi che questo risultato si può ottenere solo operando in modo assolutamente naturale”.



CorteBianca

Mauro Franzoni

“Dall’acqua al vino il passo è breve, soprattutto se si percorre il piccolo sentiero che porta a CorteBianca. In realtà, nel 2001, quando abbiamo visto per la prima volta questo luogo, tutto era in pessime condizioni: non solo la casa, ma anche i terreni, che erano semi abbandonati. Qualche particella di vigna resisteva negli appezzamenti in collina, ma tutta la parte pianeggiante era coltivata a grano e granturco. Per prima cosa ci siamo dedicati al territorio, consapevoli che è solo dall’equilibrio della terra che può nascere un progetto sostenibile. Abbiamo quindi riportato a CorteBianca la vite, scegliendo vitigni vocati come Pinot Nero e Chardonnay, e utilizzando solo tecniche naturali. Per capire appieno le caratteristiche dei nostri terreni abbiamo fatto anche un’indagine geologica approfondita: CorteBianca si colloca infatti su un conoide di deiezione della montagna, di cui abbiamo lasciato inalterati gli equilibri idrogeologici, con interventi mirati solo su canali di recupero e di scarico delle acque. Ovviamente l’indagine è stata anche “culturale”: parlando con i vecchi contadini della zona, osservando foto d’epoca e aiutati da un bravo agronomo abbiamo cercato di riproporre le caratteristiche ambientali e naturali del territorio, curando anche i dettagli. Come le bordure che circondano la vigna dove sono state piantumate essenze autoctone e i gelsi del viale di casa nostra, alcuni preesistenti e altri messi a dimora da subito, nel rispetto di una tradizione locale molto antica. Infine, abbiamo utilizzato le uve dei nostri vigneti per produrre un vino tutto nostro. È stata una scelta naturale ed emozionante che ha rinnovato la nostra determinazione nella direzione della salvaguardia e valorizzazione del nostro territorio”.

L’enologo di CorteBianca, Leonardo Valenti

“A CorteBianca siamo all’inizio di un percorso. Le vigne sono giovani e hanno bisogno ancora di tempo per potere esprimere compiutamente caratteristiche e potenzialità delle loro uve. Partiamo da ottime varietà clonali e altrettanto buone condizioni d’impianto. La direzione in cui vogliamo muoverci è quella di rispettare il carattere, sostanza e corpo di un metodo classico della Franciacorta”.

Leonardo Valenti è docente presso l’Università degli Studi di Milano e docente di Viticoltura 1 e Conoscenza del sistema vitivinicolo del Diploma Universitario di Viticoltura ed Enologia di Milano. È responsabile di progetti di ricerca sui vitigni: Montepulciano, Verdicchio, Sagrantino, Nero d’Avola, Primitivo, Aglianico, Sangiovese, Nebbiolo, ecc.

Collabora con le Aziende:

- Umbria: Montefalco, Caprai- ValdiMaggio
- Marche: Conero Le Terrazze di A. Terni, Verdicchio Jesi, Vallerosa-Bonci; Garofoli
- Lombardia: Oltrepò pavese, Bisi e Montelio; Franciacorta, Ronco Calino
- Sicilia: Etna, Cottanera di Cambria
- Basilicata: Vulture Le Querce.

Vanta circa 100 lavori sperimentali pubblicati su riviste nazionali o internazionali.

Ufficio Stampa CorteBianca
Carlo Bozzo
 tel 3355778445
 pressoffice@corte-bianca.it
 www-corte-bianca.it



CorteBianca

CorteBianca ExtraBrut, Rosé e Satèn





Corte Bianca Extra Brut

Colore

Oro pallido brillante.

Perlage

Continuo e persistente con bolla finissima, spuma compatta e cremosa.

Profumo

Di frutta delicatamente immatura (ananas, mango e albicocca), di pesca bianca ben matura, di piccoli frutti rossi (lampone e mirtillo rosso), di fiori bianchi e gialli (caprifoglio, tiglio e acacia), di pan biscotto leggermente vanigliato, di gelatina di agrume (arancio amaro) e delicatamente mielato.

Sapore

Attacco elegante, armonico e con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande ampiezza e lunghezza. Retrogusto complesso con note di frutto fresco (agrumi e pesca bianca), con una delicata presenza di mandorla fresca e nocciola, con un finale leggermente mielato da agrume e vaniglia.

Abbinamenti

Frutti di mare, crostacei, pesci di lago e di fiume, sia bianco che in cartoccio, pollame grasso (cappone) o con associazioni più azzardate, caviale e selvaggina da piuma (beccaccia, beccaccino e quaglia).



Annata	N.V.
Uve	Chardonnay 95%, Pinot nero 5%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	24 mesi
Alcol	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	Corte Bianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	5.000 - 6.250
Resa per ettaro	90 quintali

Corte Bianca
FRANCIACORTA EXTRA BRUT

PRODOTTO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE
SENZA UTILIZZO DI DISERBANTI, CONCIMI E PESTICIDI DI SINTESI
Elaborato da Corte Bianca, Provaglio d'Iseo - Prodotto in Italia
Controllato da Istituto Mediterraneo di Certificazione
Organismo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 003
Operatore controllato n°C293
www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITI
CONTIENE SULFITE
ENTHÄLT SULFITE

750ml e  8 051040 360014 Alc. 12,5% vol.

Il naso è cangiante e cambia registro nel bicchiere, una, due, tre volte, passa da una nota ossidativa appena accennata ad un timbro salmastro, poi è frutto, poi ancora erbe. La bocca è fresca e ritmata, netta. È un Franciacorta che costruisce sul sapore una trama fatta di sorprese e chiude composto come se nulla fosse mai successo. E allora si riparte.

(Giorgio Melandri, Gambero Rosso Editore)



CorteBianca Rosé

Millesimato 2008

Colore

Rosa aranciato lievemente scarico.

Perlage

Continuo e sottile, spuma fine e persistente.

Profumo

Di piccoli frutti rossi e neri maturi (lampone, mirtillo, ciliegia selvatica e amarena) di mela rossa leggermente immatura e mela cotogna, floreale, con note speziate e agrumate, in particolare di buccia d'arancia candita, e con un leggero sentore di mandorla.

Sapore

Di fine struttura e con un giusto equilibrio tra acidità e corpo, delicato e persistente con una buona mineralità. Retrogusto che rafforza la percezione di frutti rossi e con una piacevole percezione di vaniglia e tabacco.

Abbinamenti

Salumi di manzo e d'oca, pasta in generale (cucina tradizionali) e paste con sugo rosso di pesce di lago (tinca, carpa), soubise di vongole e cozze, brodetto di pesce, piccola cacciagione di piuma.



Annata	2008
Uve	Chardonnay 20%, Pinot nero 80%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	30 mesi
Alcool	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	CorteBianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	5.000 - 6.250
Resa per ettaro	90 quintali



FRANCIACORTA EXTRABRUT ROSÉ MILLESIMATO 2008

PRODOTTO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE
SENZA UTILIZZO DI DISERBANTI, CONCIMI E PESTICIDI DI SINTESI

Elaborato da CorteBianca, Provaglio d'Iseo - Prodotto in Italia

Controllato da Istituto Mediterraneo di Certificazione

Organismo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 003

Operatore controllato n° C293

www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITI
CONTIENE SOLFITI
ENTHÄLT SULFITE

750ml e



Alc. 12,5% vol.



Corte Bianca Satén

Millesimato 2008

Colore

Giallo paglierino con leggera sfumatura verdognola.

Perlage

Fine, continuo e persistente, spuma compatta e fine.

Profumo

Di frutta delicatamente immatura (ananas, banana, pera, albicocca) con una leggera vena vegetale (erba appena tagliata, menta e basilico), di fiori bianchi (agrumi, magnolia grandiflora e acacia), di pan brioche leggermente vanigliato, crema di nocciola e delicatamente mielato.

Sapore

Di ottima consistenza e armonicità, con una fresca vena acida che si sposa perfettamente con la struttura del vino, sapido e di grande finezza. Retrogusto di notevole piacevolezza con note di frutta fresca, secca dolce e miele.

Abbinamenti

Ostriche, crostacei, pesci di lago e di fiume (lucio, storione, boccalone) sia bianco che in cartoccio, salumi d'oca e mortadella.



Annata	2008
Uve	Chardonnay 100%
Vinificazione	Pressatura soffice, fermentazione in vasca inox termocondizionata
Maturazione	6 mesi in vasche inox
Affinamento	30 mesi
Alcool	12,5%
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Vigneti di provenienza	Corte Bianca
Tipologia del terreno	Morenico
Sistema di allevamento	Guyot
Numero ceppi per ettaro	5.000 - 6.250
Resa per ettaro	90 quintali



FRANCIACORTA BRUT SATÉN MILLESIMATO 2008

PRODOTTO OTTENUTO DA UVE BIOLOGICHE
SENZA UTILIZZO DI DISERBANTI, CONCIMI E PESTICIDI DI SINTESI

Elaborato da Corte Bianca, Provaglio d'Iseo - Prodotto in Italia

Controllato da Istituto Mediterraneo di Certificazione

Organismo autorizzato dal MIPAAF IT BIO 003

Operatore controllato n° C293

www.corte-bianca.it

CONTIENE SOLFITI
CONTIENE SULFITES
ENTHÄLT SULFITE

750ml e



Alc. 12,5% vol.



Corte Bianca

Galleria fotografica





Corte Bianca

Galleria fotografica

