**LA GAZZETTA DI VIAREGGIO**

**ENOGASTRONOMIA**

**domenica, 30 giugno 2013, 16:25**

Festival Franciacorta: bollicine che passione

**di Marco Bellentani**

Bollicine a gogò. Grande affluenza di pubblico per il Festival Franciacorta, svoltosi ieri alla Versiliana. Personaggi noti, giornalisti di settore di gran richiamo, belle donne e le bollicine a dirci che finalmente è scoppiata l'estate,

Il piacere si degusta freddo, direttamente dalle bottiglie nei cestelli del ghiaccio, bazzicando da un ombrellone all'altro, tra la splendida cornice del parco annesso alla villa.

L'attenzione è andata sugli Chardonnay 100%. Con divagazioni.

La sera precedente, presso l'Enoteca Marcucci, avevamo avuto l'onore di assaggiare l'Extra Brut 2004 di Bersi Serlini, una preziosità forgiata nelle antiche cantine della vicepresidente del consorzio Franciacorta, Maddalena.

**Attenzione alla biodiversità, all'ecosostenibilità della propria produzione e ricerca e coltivazione biologica, sono i vessilli di Cortebianca con il suo prezioso Saten millesimato 2009, erbaceo, agrumato, pulito all'inverosimile in bocca.**

Più sofisticato il Pas Dosé di Solive. Decisamente buono Lo Sparviere, con il suo affinamento in bottiglia per ben 48 mesi. Un brut millesimato da provare. Con il nostro amico Stefano Gatti, poi, ci siamo fatti cullare dalle note delicate del Saten di Bonomi, altro Chardonnay in purezza, affinato 30 mesi sui lieviti e maturato per altri 8 in bottiglia dopo la sboccatura. I Pas Dosé l'hanno fatta un po' da padrone, sino ad una delle sorprese del lotto: Villa Crespia. Il dosaggio zero di Chardonnay, affinato 24 mesi ci ha colpito, ma davvero di grande spessore, produzione di livello, ci è sembrato il 100% Pinot Nero, 30 mesi sui lieviti a nome Cisolo.  Dal perlage salgono intense note di lieviti, di agrumi e di frutta matura. Davvero un bel bere.

Il finale è tutto per lui, un produttore che ci aveva già sollazzato nella degustazione memorabile tenutasi l'anno scorso in quel dell'Enoteca Giulia di Forte dei Marmi. Il suo Saten c'è sempre piaciuto e continua a piacerci un sacco. 2009, 30 mesi sui lieviti lavorato per compattare il sedimento contro il tappo provvisorio poi degorgiato e confezionato. Intenso e vanigliato, elegante, suadente, pieno. Davvero una bollicina che non ti stanca mai.

L'estate sta iniziando!



[](http://www.lagazzettadiviareggio.it/assets/Uploads/gallerie/VersialianaFranciaCortaAliceEdera-024.jpg)

[](http://www.lagazzettadiviareggio.it/assets/Uploads/gallerie/VersialianaFranciaCortaAliceEdera-063.jpg)

[](http://www.lagazzettadiviareggio.it/assets/Uploads/gallerie/VersialianaFranciaCortaAliceEdera-073.jpg)