

**FRANCIACORTA  
SATÉN ANTE OMNIA**  
Majolini. Via Manzoni  
, Ome (Brescia), te-  
lefono 030.6527378;  
www.majolini.it

**FRANCIACORTA  
DOSAGGIO ZERO  
CISIOLO**

Fratelli Muratori. Te-  
nuta Villa Crespia. Via  
Valli, Adro (Brescia), tel.  
030.7451051; www.  
fratellimuratori.com

**FRANCIACORTA  
COMARÌ DEL SALEM**

Uberti. Via E. Fermi 2,  
Erbusco (Brescia), tel.  
030.7267476; www.  
ubertivini.it

**FRANCIACORTA  
GRAN CUVÉE  
BRUT**

Bellavista. Via B  
vista 5, Erbusco  
(Brescia), tel. 030.776  
www.bellavistas

**FRANCIACORTE  
SATÉN**

La Montina. Via Ba-  
iana 17, Monticelli  
Brusati (Brescia), tel.  
030.6527378



**CA' DEL BOSCO****Franciacorta Dosage Zero 2004**

Maurizio Zanella è alfiere senza eguali della produzione franciacortina di qualità. Tra i suoi gioielli, questo splendido Dosage Zero, da uve chardonnay (60%), pinot bianco (23%) e pinot nero (17%), dal perlage fine e persistente, di colore dorato, di bella brillantezza. Complesso al naso con sentori di ananas, banana, burro, crosta di pane, lievito, limone, litchi, mela acerba, miele, nocciola. Al palato si propone con un ingresso secco e fresco e chiude con eccellente corrispondenza gusto olfattiva con finale di buona persistenza con note di pera, banana, miele e ananas. Da abbinare a pesce e carni bianche. Costa 35 euro.

**ANTICA CANTINA FRAITTA****Franciacorta Rosé**

La famiglia Ziliani, nota in tutto il mondo per i traguardi raggiunti con la Guido Berlucchi, da anni ha investito energie su questa cantina, dove la passione di Cristina Ziliani ha favorito un percorso che ha portato all'eccellenza. Da trovare questo Franciacorta Rosé, da uve chardonnay (60%) e pinot nero (40%). Ha colore che ricorda il salmone, spuma abbondante e perlage fine, profumo intenso, con note di ribes e di lamponi, mentre al palato ha buon corpo, fragranza, equilibrio. Struttura importante che ne fa l'abbinamento ideale alle carni rosse. Costa 20 euro.

**FRATELLI DORIGATI****Methius Brut Riserva**

Una lunga tradizione spumantistica, la cui è eccellenza testimoniata da questo Methius Brut Riserva, che è il fiore all'occhiello della cantina trentina. Giallo paglierino con riflessi dorati, ha bollicine a grana fine e persistenti, spuma ricca, al naso è intenso e complesso, con sentori agrumati e di frutta matura, note leggermente speziate, ma non aggressive. Di buona struttura, ha equilibrio, sapidità, freschezza. Caratteristiche che suggeriscono l'abbinamento con antipasti di salumi, primi e secondi piatti di pesce, crostacei. Costa 35 euro.

**FRERSI SERLINI****Franciacorta Brut Vintage 2001**

Frersi Serlini, ovvero tradizione e modernità. La famiglia è come storico della zona. La cantina è tra le più moderne. Nel bicchiere, questo Brut Vintage 2001, dal bel colore dorato, dal bouquet complesso con profumo fruttato, delicate note di prugne, brioche, burro e praline, piacevoli note tostate. Di buona struttura, ha sorso elegante e asciutto, sapido, persistente, con retrogusto di nocciole. Si abbinano a primi e secondi piatti di pesce. Costa 35 euro.

**FERRARI****Riserva del Fondatore Giulio Ferrari**

Il vino nasce dal sogno di Giulio Ferrari di creare in Italia un vino ispirato al migliore Champagne. Dal 1952, da quando la famiglia Lunelli è al timone di questa cantina, quel sogno si esprime in questa etichetta somma. Da chardonnay in purezza, è un brut paglierino brillante, perlage persistente, bouquet di rara finezza, con note di frutta, sentori di miele e vaniglia, cioccolato bianco, sorso armonico, con retrogusto di miele e fieno. A tutto pasto. Costa 75 euro.

**MAJOLINI****Franciacorta Satén Ante Omnia**

Un'altitudine di spicco del territorio franciacortino, Majolini ha con i suoi prodotti di punta questo Satén Ante Omnia. Da uve chardonnay 100%, ha naso intenso e persistente, con

**LA MONTINA****Franciacorta Satén**

Figlio del lavoro sapiente dei fratelli Bozza, titolari de La Montina, questo Satén merita l'assaggio non solo perché inserito nella lista dei vini del Townhouse Galleria di Milano, esclusivo hotel a sette stelle, ma anche perché è un'etichetta che davvero rende onore al territorio che rappresenta. Di colore giallo paglierino intenso, al naso si offre con note fruttate e di vaniglia, mentre al palato è fine, morbido, ideale per accompagnare piatti delicati di pesce. Costa 20 euro.

**FRATELLI MURATORI, TENUTA VILLA CRESPIA****Franciacorta Dosaggio Zero Cisiolo**

Tra le realtà di recente fondazione, si segnala senz'altro l'azienda Fratelli Muratori che con il progetto Villa Crespia sta già ottenendo risultati interessanti. Ne è documentazione inequivocabile il Cisiolo. Giallo oro, ha perlage finissimo, continuo e spuma copiosa e persistente. Intenso ed elegante, ha profumo di crosta di pane, frutta tropicale, nocciole, sentori di vaniglia. Al palato, dopo l'attacco fresco e incalzante, si rivela equilibrato, di buon corpo, dal gusto intenso e di buona sapidità, con un finale persistente e retrogusto di pompelmo e mela. Da tutto pasto. Costa 17 euro.

**FRATELLI UBERTI****Franciacorta Comari del Salem**

Tra le cantine pluripremiate della Franciacorta c'è Uberti, con papà Agostino e mamma Eleonora, cui ora si è affiancata Silvia. Una famiglia che ha fatto la storia del territorio. Il risultato è questa Cuvée Extra Brut Comari del Salem, ogni anno più emozionante. Di colore giallo oro, ha perlage finissimo, continuo, spuma candida e ricca, naso pieno con note di frutta esotica, tra cui spiccano l'ananas e il frutto della passione, sentori di nocciola, vaniglia, gusto morbido, vellutato, fresco, di lunghissima persistenza. Ideale con pesci e carni bianche. Costa 30 euro.

**BELLAVISTA**

sono 72% chardonnay e 28% pinot ne si presenta con perlage finissimo, serrata spuma copiosa, di colore giallo paglierino, mentre al naso ha finezza e complessi floreali dominanti di biancospino, artemisia di alloro. Di gusto asciutto, è aristocratico di confettura e incenso persistente. C'è un finale di note di mandorle amare. Costa 30 euro.

**MONTE ROSSA****Franciacorta Cabochon 2004**

Nel 1985, l'azienda si aggiudicava la Coppa Spectator. Nel 1992, il patron Emanuele Giava i vent'anni di successi con Barbra Sinatra a far da padrini. A suggello del successo, ecco questo Brut Cabochon, da uve chardonnay (70%) e pinot nero (30%). Giallo oro, ha un bouquet complesso, con sentori che ricordano il profumo fino a note di sottobosco. Fresco e asciutto. Costa 37 euro.

**RICCI CURBASTRO****Franciacorta Brut Rosé**

Una famiglia, i Ricci Curbastro, con un lungo mondo agricolo, come dimostra il mutuo. Un'azienda dove il rispetto per il territorio è tuisce eccellenti Franciacorta, tra i quali spuma ricca e brillante, al naso è intenso con sentori di frutti di bosco e note di mandorle amare. Bocca è ampia, carnosa e ricca. Ideale con formaggi di media stagionatura. Costa 30 euro.

**FRATELLI BERLUCCHI****Franciacorta Docg Brut 25**

Pia Donata Berlucchi, da anni alla guida della famiglia, è signora vulcanica nota per il suo impegno nell'associazione Donne del vino. Tra i suoi prodotti, questo Brut 25; un Franciacorta Docg con un bouquet che esprime come una ventata di freschezza. Il numero 25 indica i mesi che intercorrono fra la raccolta dell'uva e il bicchiere pronto per la degustazione. Bevibilità, ha colore brillante, al naso ha sentori di crosta di pane e di lieviti, note fresche, morbide, di buona bevibilità. Idea di abbinamento. Costa 15 euro.

**IL MOSNEL****Franciacorta Pas Dosé Parosé**

Ormai ben più che una promessa, ma una prima grandezza, questa grande cantina di famiglia, Giulio e Lucia Barzanò, giovani e affiatati che fanno il fatto loro. Tra i loro prodotti, questo Pas Dosé Parosé, da uve pinot bianco (30%) e chardonnay (70%). Gli intensi profumi di frutta e mandorle amare fanno di questo vino un'idea di abbinamento davvero da tutto pasto che si sposa con pesce e carni rosse. Costa 25 euro.

**CAVALLERI****Franciacorta Au Contraire Pas Dosé 2001**

È dal 1450 che la famiglia Cavalleri produce il suo vino. Una storia antica, dunque, a garanzia di comprovata eccellenza, tra i quali questo Au Contraire Pas Dosé 2001, unico Blanc de Blanc, un viaggio di chardonnay e pinot nero, che non dosato è figlio di una cuvée di sei mesi di permanenza sui lieviti. Nasce con un bouquet di mandorle amare. Al bicchiere