

# Il 2023 di Villa Franciacorta: un anno ricco di riconoscimenti ed...Emozione

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Gennaio 2024



Il palmares più ricco e diversificato è conquistato da [Emozione](#), il vino che la cantina produce in numeri più elevati con una lavorazione ancora tutta manuale, che caratterizza l'intera produzione.

Il viaggio di successi di Emozione 2019 ha avuto un avvio trionfale, aggiudicandosi la **Medaglia d'Oro all'International Wine Challenge (IWC)**, ritenuto da sempre il concorso vinicolo più prestigioso ed imparziale al mondo, con una giuria composta esclusivamente da Master of Wine. L'Emozione non solo ha brillato su scala nazionale, ricevendo **l'Italian Sparkling Trophy**, ma si è distinto anche nella competizione internazionale, conquistando un prestigioso posto sul podio mondiale.

Emozione 2019 ha ricevuto inoltre la **Medaglia D'Oro Wine Hunter Award**.

Questa etichetta, ancora oggi, dopo 46 anni è ottenuta con la stessa ricetta: Chardonnay 85%, Pinot Nero 10%, Pinot Bianco 5%, sempre con un minimo di permanenza sui lieviti di 36 mesi, lieviti indigeni brevettati, usati per la produzione di tutti i vini base a sottolineare l'unicità di questi vini fortemente identitari.

I punteggi di **94 dalla Guida Falstaff e di 92 da Wine Enthusiast** confermano ulteriormente come Emozione racconti l'amore e l'attenzione che Villa Franciacorta dedica a ogni singola bottiglia.

[Emozione Unica 2017](#), prodotta in 30.000 pezzi, 50% Pinot nero, frutto esclusivo dei Cru di collina, e 50% Chardonnay da vigne vecchie di 45 anni, rappresenta la scelta coraggiosa presa con coerenza, seguendo la filosofia aziendale, di produrre solo millesimati e solo da uve proprie, anche in questo anno, tristemente noto per la devastante gelata che ha portato alla perdita di oltre 80% del raccolto.

Emozione Unica cattura gli onori con 94 punti assegnati dalla **Guida Falstaff**, l'argento dall'IWC, e le **5 Sfere dalla Guida Sparkle**, diretta da Francesco D'Agostino, a premiare l'eccezionalità della storia e coraggio racchiuso in questa bottiglia.

Le cantine ricavate nel cuore della collina Madonna della Rosa custodiscono numerose altre etichette e fra queste **Extra Blu – Extra Brut Millesimato 2018** (90% Chardonnay e 10% di Pinot Nero) che porta orgogliosamente sull'etichetta il colore blu del mare antico che caratterizza questo terroir e riemerge in questo vino, con tutta la sua potenza espressiva. A lui va la **Medaglia d'Oro dell'IWC**, confermando il suo prestigio con un altro **Oro al Wine Hunter Award** e le **4 Rose Camune della guida Vini Plus dell'AIS Lombardia**.

**Bokè Rosé Brut 2019**, un 100% Pinot Nero maturato 36 mesi sui lieviti, ha conquistato la **Rosa D'oro della guida Vini Plus**, **4 Viti Vitae della guida AIS Italia** e il **Certificato di Eccellenza della guida Vinum**. Questo Rosé non ha mancato di

fare il suo ingresso tra i premiati con **l'Award Rosso Wine Hunter**, unendosi così al Mon Satèn 2019, una celebrazione dello Chardonnay in pura forma, che trova nelle migliori parcelle dell'azienda il terreno ideale per esprimersi. Le sue bollicine fini e il suo bouquet avvolgente hanno meritato le **4 Rose Camune della Guida Vini Plus dell'AIS**.

Nel tesoro di Villa Franciacorta per il 2023 non può mancare il gioiello più prezioso, il **Diamant Pas Dosè Millesimato 2018** che si aggiudica la **Corona di Guida Vini Buoni d'Italia**, arrivando alla menzione d'onore dei **TOP 300**. Non possono mancare le **5 Sfere di Sparkle** per Diamant che rappresenta la purezza, preziosità e unicità di questo Franciacorta, un vino che sa interpretare con maestria le potenzialità del suo terroir, brillando con l'intensità e la rarità di un diamante.

Molti sono gli altri premi che si aggiungono al medagliere di Villa Franciacorta. Tra questi i riconoscimenti che anche quest'anno **Cuvette Brut 2019** è riuscita ad ottenere, tra cui il **Platinum della guida Il vino per tutti**.

Nel 1960 Alessandro Bianchi decise di prendersi cura dell'antico borgo e della storica cantina del 1500, iniziando un cammino che oggi continua a prosperare.

Da allora la famiglia Bianchi investe ogni giorno energia, passione e amore in questa forma d'arte arrivando ad aggiudicarsi un premio particolarmente significativo che celebra l'intero lavoro svolto: **l'Impronta d'Eccellenza per l'enoturismo dalla Guida Cantine d'Italia 2024**. Questo premio sottolinea il rispetto dei criteri stabiliti dalla Guida, basati su tre elementi chiave: la location, l'ospitalità e il vino.

“Ricevere questi premi è un onore, una grande soddisfazione e la conferma del lavoro svolto fino ad oggi. Crediamo sempre ci sia spazio per crescere e sperimentare. La vetta di una montagna spesso si rivela solo la base di un'altra da scalare. Continueremo questo cammino con un entusiasmo che si rinnova

ogni giorno, spinti dalla costante ricerca e dallo studio, con l'obiettivo di esaltare e interpretare al meglio questo terroir unico, lasciando che sia la Natura la vera protagonista della nostra storia" affermano Roberta Bianchi e il marito Paolo Pizziol.

