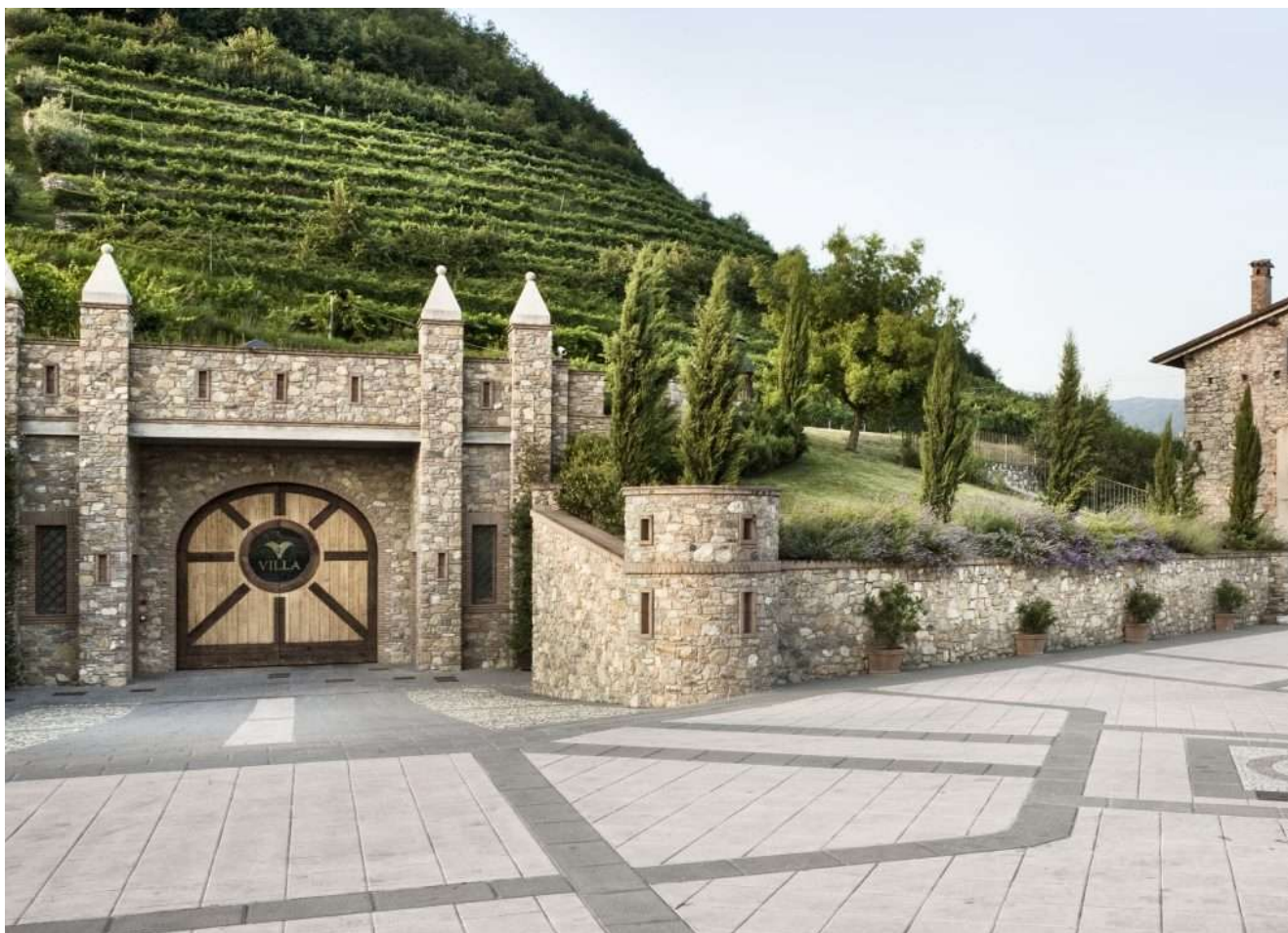


# Villa Franciacorta presenta i nuovi millesimi a Villa Cariolato

scritto da Redazione Wine Meridian | 3 Aprile 2023



Una prestigiosa dimora ottocentesca alle porte di Vicenza, testimone di avvenimenti che hanno fatto la storia del nostro Paese: parliamo di **Villa Cariolato**, il luogo scelto da Villa Franciacorta per presentare i nuovi millesimi.

Un percorso di degustazione in sei tappe, un food pairing che accosta sapientemente ingredienti tipici del territorio e della tradizione di terra e di mare, un omaggio alla città – **Vicenza** – che ci ospita e ai suoi legami con Venezia e, con essa, a **Brescia**.

“I nuovi millesimi di Villa Franciacorta – dichiara **Roberta**

**Bianchi, voce e volto di Villa Franciacorta** – meritano di essere presentati in un ambiente dalla bellezza e dal fascino indiscutibili; un luogo dove si respira la storia e la tradizione è valorizzata e innovata dalla continua ricerca, esattamente come a Villa Franciacorta. Anche quest'anno, come nel 2022, Villa Franciacorta ha scelto di presentare i preziosi millesimi fuori Vinitaly optando per spazi più intimi dove raccontare e raccontarsi: l'atmosfera e la tranquillità, del resto, sono del momento conviviale l'ingrediente imprescindibile.

“Le dimensioni assunte da Vinitaly negli ultimi anni e l'assoluta necessità di offrire un servizio di alto livello ai clienti di sempre e ai buyer stranieri, ci hanno portato a decidere, come già lo scorso anno, per una modalità più coinvolgente al fine di presentare al meglio i nostri nuovi millesimi. In questo modo abbiamo potuto garantire la giusta attenzione alle assolute e indiscusse protagoniste della serata: le nostre etichette!” commenta **Paolo Pizziol**.

Le novità 2023 della cantina di **Monticelli Brusati**, esaltate grazie agli abbinamenti proposti da **Roberta** in accordo con gli **Chef e padroni di casa Alver e Gianluca Baratto**, sono addirittura sei.

## **Emozione Villa Franciacorta Brut Millesimato 2019**

La storica etichetta tra le più amate e distintive di Villa Franciacorta ha aperto la serata in abbinamento agli aperitivi, tra cui spicca – omaggio al territorio che ci ha ospitato – la Soppresa alla Vicentina con polenta. Emozione è un vino che riassume in buona parte la filosofia e il nostro approccio all'arte della vinificazione: pur essendo entry-level di casa Villa Franciacorta, riceve le stesse cure delle grandi riserve, ottenuta con un affinamento minimo di 36 mesi sui lieviti a conferma di come il tempo sia l'ingrediente

importante, secondo solo al terroir.

## **Diamant Villa Franciacorta Pas Dosè Millesimato 2018**

Abbinamento perfetto con gli scampi crudi, in un concerto di sentori che rimandano al mare; spiccano fra queste le note iodate esaltate dalla complessità ottenuta dalla parziale fermentazione in barrique per 6 mesi e successivi 60 di affinamento sui lieviti.

L'uvaggio (85% Chardonnay, 15% Pinot Nero) e l'assenza di sciroppo di dosaggio regala a questo Franciacorta una personalità spiccata e la purezza tipica del Diamante.

## **Extra Blu – Extra Brut Millesimato 2018**

Il terzo e quarto pairing a seguire ha visto protagonista Extra Blu – Extra Brut Millesimato 2018: 90% Chardonnay e un 10% di Pinot Nero, abbinato a Baccalà mantecato con chips di mais e polenta e a un tortino salato ai fiori di zucca e zucchine con fonduta di Asiago, trionfo di grande abilità e omaggio alla tradizione. Extra Blu 2018 è figlio di un millesimo speciale, che ha saputo donare grande ricchezza ai vini base, particolarmente importanti e intensi, valorizzati poi da una parziale fermentazione in barrique per 6 mesi e dal successivo affinamento sui lieviti per i successivi 54. Il blu dell'etichetta è l'anteprima visiva di quel mare antico che riemerge in questo franciacorta con tutta la sua potenza espressiva.

## **Emozione Unica Villa Franciacorta**

## **Extra Brut 2017**

La cena ha il suo culmine con Emozione Unica Villa Franciacorta Extra Brut 2017, vera diva della serata. “Unica” perché prodotta per la prima e sola volta con 50% Chardonnay e 50% Pinot nero nel 2017, anno della gelata in cui si perse l’80% del raccolto e il restante 20% apparteneva solo ed esclusivamente alle vigne vecchie (45 anni) e ai cru di collina le cui uve sono solitamente dedicate alle riserve. Bottiglie esclusive prodotte solo in 30.000 pezzi di cui 19.000 degorgiate in versione extra Brut; le rimanenti riposeranno per anni sui lieviti a rendere così ancor più speciale un vino già Unico nel suo genere. Emozione Unica 2017 è vessillo della serietà di una grande cantina che porta avanti la filosofia non solo di produrre con le proprie uve ma, anche in un anno tanto difficile, compiendo la scelta – antieconomica ma coerente – di prolungare a 4 anni e mezzo il periodo di rifermentazione perché “l’eccellenza non ammette scorciatoie e anche un momento critico può invece diventare occasione di riscossa.”

Insieme al Risotto di Bruscardoli e Morlacco del Grappa, Emozione Unica 2017 è l’abbinamento perfetto poiché l’ottima struttura del Pinot nero e l’eleganza dello Chardonnay conferiscono a questo millesimo piacevoli nuance minerali che esaltano le note quasi piccanti dei Bruscardoli, mentre le note fresche e vigorose puliscono la bocca dalla grassezza del Morlacco esaltandone le note di erbe fini e fieno. Chiude con note agrumate che invogliano a proseguire nell’abbinamento all’infinito.

## **Cuvette 2018 Villa Franciacorta – Brut Millesimato**

Il Cru della maison, protagonista da sempre di Sparkling Menu, il concorso ideato nel 2001 da Villa Franciacorta per

diffondere la cultura della bolla a tutto pasto, è il vino scelto per Il timballo di asparagi di Bassano e ragù bianco.

L'uvaggio – 85% Chardonnay, 15% Pinot Nero – grazie ai 6 mesi di passaggio in barriques cui si aggiungono altri 48 di rifermentazione sui lieviti si presenta con riflessi dorati, perlage fine e persistente; possiede grande struttura e intrigante complessità, capace di esaltare il piatto in un gioco dove i due attori diventano coprotagonisti.

## **Briolette Villa Franciacorta – Rosé Demi-sec**

Un Rosé dal colore deciso ed elegante, quasi un petalo di rosa, sprigiona – grazie al Pinot nero 50% – profumi di ribes, ciliegia e lamponi, sentori resi gentili ed eleganti dal perfetto bilanciamento con lo Chardonnay 50% che regala note agrumate. Il tutto è esaltato da un'ottima freschezza che lo ha reso l'ideale abbinamento alla piccola pasticceria realizzata con maestria dagli chef Danilo e Vini a chiusura di una serata magica, allietata dalle calde note del Sax capaci di incantare e regalare magiche atmosfere esaltate dal buon cibo e ottimo vino.