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 Soppressa 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 Bruscandoli 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 Bruscandoli, 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 Villla 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.