

Alla scoperta del Franciacorta, tra bollicine e prelibatezze culinarie

scritto da Redazione | 29/08/2017



Uno dei vini italiani più particolari dotato di qualità, fragranza, freschezza e vivacità, nasce dall'unione di uve provenienti da vitigni nobili di Chardonnay, con eventuali aggiunte di Pinot bianco e Pinot nero.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.

Quando parliamo di **Franciacorta** non ci riferiamo ad un semplice "spumante", ma ad un prodotto esclusivo che, già con il solo nome, definisce tutte quelle caratteristiche che meglio lo caratterizzano: qualità, fragranza, freschezza e vivacità. Dal **colore giallo paglierino con riflessi dorati** e dal perlage delicato e persistente, il Franciacorta è stato il primo vino italiano realizzato tramite il metodo della rifermentazione in bottiglia ad aver ottenuto la **Denominazione di origine controllata e garantita** (DOCG).

Il Franciacorta non è un vino sempre uguale a se stesso: viene prodotto utilizzando uve provenienti da vitigni nobili di **Chardonnay**, con eventuali aggiunte di **Pinot bianco** e **Pinot nero**. La combinazione delle tre tipologie d'uva permette la creazione di diverse tipologie di spumante, il

Brut, il Satèn, il Rosé, il Millesimato ed il Riserva, oltre che dei vini fermi Curtefranca DOC Bianco, Rosso e Sebino Igt.

Il processo di produzione di questi vini è molto lungo e complesso, ma garantisce ancora oggi la qualità di ogni singola bottiglia: si basa su una meticolosa selezione delle uve raccolte a mano, una soffice spremitura, la fermentazione naturale in bottiglia ed una lenta maturazione con affinamento sui lieviti non inferiore a 18 mesi.

L'abbinamento tra vino e cibo in chiave franciacortina.

Il Franciacorta è una piacevole scoperta: la qualità straordinaria, perseguita e raggiunta dai produttori, rende questo vino perfetto per ogni occasione. Amatissimo specialmente al momento dell'aperitivo, per la sua freschezza, la sua leggerezza ed il suo gusto spiccato, con qualche accorgimento diventa un prodotto che può accompagnare benissimo anche un intero pasto.

La delicata dolcezza di **salumi** come il prosciutto crudo, la bresaola e lo speck viene incredibilmente esaltata dal sapore e dall'effervescenza dei **Franciacorta Satèn e Rosé**. Se poi ai salumi si accompagnano tartine e bruschette arricchite da verdure e formaggi, il risultato sarà ancora più gustoso. Lo stesso vale per i primi, ricchi di gusto e cremosità come i risotti mantecati ed i **timbali di pasta**.

Per quanto riguarda le pietanze a base di pesce o di carne, è necessario sapere che uno spumante **Franciacorta Extra Brut** si sposa alla perfezione con tartine e canapé, carpacci di salmone, frittiture di pesce e cene a base di sushi. Un **Franciacorta Millesimato**, invece, può essere un compagno perfetto per secondi di pesce cucinati al forno e carni bianche panate, magari arricchite di funghi, zucchine, burrate.

Infine non bisogna scordare il matrimonio d'amore tra i Franciacorta Demi-Sec ed i dolci fatti in casa, come sbrisolone, crostate di frutta fresca e semifreddi.

Per apprezzare i profumi ed i sapori dei vini di Franciacorta in abbinamento ai gusti semplici del territorio, basta fermarsi in una delle tante strutture presenti lungo la famosa **Strada del Franciacorta**. Consigliato sicuramente è l'**agriturismo Corte Lantieri**, una piccola tenuta inserita nella storica **Azienda Vitivinicola Lantieri de Paratico**, giudicata da Tom Stevenson - guru mondiale del sparkling wines - come la quarta migliore cantina della Franciacorta, grazie al brut Millesimato Arcadia.

Altri agriturismi con cantine che meritano di essere visitati almeno una volta nella vita sono sicuramente La Fiorita, **Ricci Curbastro** e **Villa Gradoni**. Per avere dritte e suggerimenti per il vostro prossimo viaggio in Franciacorta all'insegna delle pregiate bollicine non esitate a scaricare la **app Franciacorta**, disponibile gratuitamente per tutti i dispositivi Iphone e Android.

L'articolo contiene informazione pubblicitaria e link sponsorizzato.