ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Rosé s.a.



Strutturato ed elegante

Un rosato, una bollicina, che sa il fatto suo. E' il Rosè, Franciacorta DOCG di Corte Aura. Ci troviamo ad Adro, un piccolo borgo bresciano dove la terra racconta secoli di storie contadine. In questa zona i terreni sono di origine morenica, ricchissimi di minerali e ciottoli lasciati dal ritiro degli antichi ghiacciai. La cantina Corte Aura sorge in un punto strategico, protetto dal Monte Alto e rinfrescato costantemente dalle brezze che scendono dal vicino Lago d'Iseo. Proprio questo vento continuo, che i locali chiamano affettuosamente "Aura", è il custode segreto dei vigneti. Mantiene i grappoli sani e freschi, evitando i ristagni di umidità e regalando un'escursione termica perfetta per lo sviluppo degli aromi. Per questa cuvée la cantina sceglie un blend orientato al Pinot Nero, presente al 75%, accompagnato da un 25% di Chardonnay. Il Pinot Nero è il vitigno nobile che apporta la struttura, il corpo e quell'inconfondibile impronta fruttata. Lo Chardonnay, dal canto suo, interviene per rifinire l'opera, portando in dote una ventata di freschezza, cremosità ed eleganza innata. In cantina si parte con una pressatura soffice dei grappoli per estrarre solo il mosto fiore migliore e il colore più delicato dalle bucce del Pinot Nero. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. La vera particolarità risiede nel fatto che ogni singola parcella di vigneto viene vinificata separatamente. Solo in un secondo momento i vini base vengono assemblati per creare la cuvée definitiva. Da qui inizia la lunghissima sosta al buio: ben 36 mesi di affinamento in bottiglia sui lieviti. Il risultato? Un vino dal colore rosa tenue e delicato, attraversato da una spuma fine e persistente. Al naso si apre con grazia, mettendo in mostra profumi eleganti di mora e lampone selvatico che richiamano subito il vitigno di provenienza. In bocca stupisce per l'equilibrio. E' morbido, succoso e avvolgente, ma sorretto da un'acidità vibrante che pulisce la bocca e invita subito al sorso successivo. A tavola sposa bene un tataki di tonno, dove la struttura del Pinot Nero regge la grassezza del pesce. Perfetto anche con un classico risotto ai frutti di mare, perché l'acidità pulisce il palato dalla dolcezza dei crostacei.

Ci sono progetti nel mondo del vino che nascono con un'idea precisa, quasi un'ossessione: dare tempo al tempo al vino di raggiungere la massima qualità possibile. Questa è la filosofia di Corte Aura, una splendida realtà che sorge ad Adro, nel cuore della Franciacorta. Nata nel 2009 dalla determinazione di Federico Fossati, l'azienda si è posta fin da subito un obiettivo molto chiaro: produrre spumanti Metodo Classico di eccellenza, capaci di distinguersi per freschezza, equilibrio e, soprattutto, digeribilità. Per farlo, Federico ha scelto di farsi affiancare da una figura di grande spessore enologico come Pierangelo Baita. Insieme hanno dato vita a una cantina moderna ma profondamente legata alla tradizione artigianale, dove ogni scelta è guidata da una sola domanda: come esaltare l'identità di ogni vigna? Le uve provengono da vigneti di proprietà situati in diverse parcelle dislocate in vari comuni della denominazione. Questa frammentazione è una scelta strategica ben precisa: ogni singola vigna esprime sfumature diverse in base al suolo e all'esposizione, offrendo alla cantina una straordinaria varietà di sfumature da combinare durante la creazione delle diverse cuvée. Ma se c'è un elemento che definisce lo stile enologico di Corte Aura, questo è

La Vigna

Terreno Le uve provengono dai vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta, rappresentativi di tutte le diverse unità di paesaggio che caratterizzano la zona.

Esposizione Allevamento Guyot

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé

Provenienza Lombardia

Uve 75% Pinot Noir, 25% Chardonnay

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione La vinificazione inizia con una pressatura soffice delle uve, seguita da fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (16 °C). I vini base vengono poi assemblati per creare la cuvée. La fermentazione in bottiglia avviene a una temperatura costante di 12-15 °C. PERMANENZA SUI LIEVITI: Circa 36 mesi.

Sensazioni COLORE: Rosa tenue delicato. PROFILO SENSORIALE: Profumo elegante con note di mora e lampone tipiche del Pinot Nero. Gusto morbido e succoso, accompagnato da una acidità equilibrata.

senza dubbio il prolungato affinamento sui lieviti. Il disciplinare della Franciacorta impone tempi minimi di sosta in bottiglia, ma la cantina ha deciso di andare ben oltre. Qui, anche le etichette d'ingresso riposano in cantina per un periodo molto più lungo rispetto a quanto richiesto dalla legge, superando spesso i trenta o quaranta mesi di affinamento. Non è un semplice vezzo ma una scelta produttiva ben precisa che mira a eliminare le durezze del vino e a integrare perfettamente la bollicina. Il risultato si avverte chiaramente nel calice: spumanti cremosi, dal sorso morbido e vellutato, dove la spiccata acidità tipica del territorio viene armonizzata da una complessità aromatica matura e affascinante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821