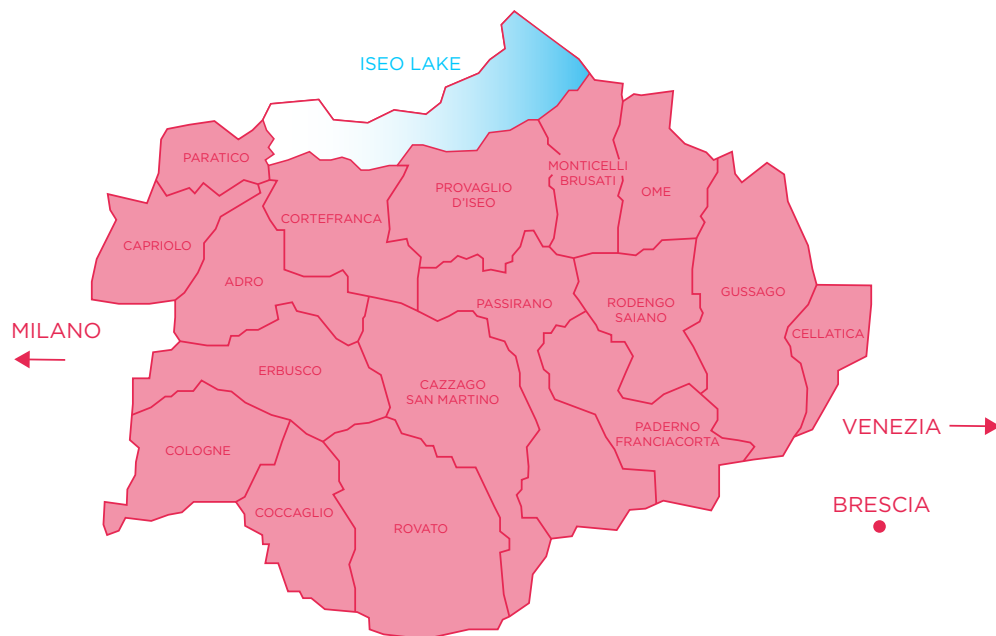


FRANCIACORTA

LATEST VINTAGES

Franciacorta Latest Vintages



CHARDONNAY/PINOT BIANCO/PINOT NERO

A spumante from the production area of the same name, in the province of Brescia. Situated between the southern part of Lake Iseo and the Oglio and Mella rivers. The modern-day borders of the Franciacorta zone were sanctioned in a document drawn up by the doge (a sort of governor) of Venice in 1429. The name Franciacorta has nothing to do with France, instead this area was once called Franzacurta.

The vines here have very old roots, even if only as recently as the late 1950s, some producers began to produce base wines suitable for making sparkling wine. In 1967, the Franciacorta obtained the DOC (denomination of controlled origin) and around thirty years after, the DOCG (denomination of controlled and guaranteed origin). In 1990, a Consortium

was created with the objective of guaranteeing and controlling the procedural guidelines of Franciacorta production. In the zone, however, a small production of still wines, both white and red (under the denomination Sebino IGT and Curtefranca DOC), remained.

The Franciacorta production zone (sparkling and still wines) covers quite 3000 hectares. Its geological structure is rather varied and includes:

- *Fine deposits*: rich soils of lime capable of producing wines with evident floral perfumes;
- *Fluvioglacial*: subtle soils resulting in mostly fruity wines;
- *Distal Colluvia*: wines with a strong floral character;
- *Deep Moraines*: wines with evident sensations



of fruit and spices;

- *Terraced Colluvia*: profound soils that produce wines rich in complexity;
- *Fine Moraines*: give origin to spicy and slightly vegetal wines.

The varieties used for the production of the Franciacorta spumante were initially limited to the variations of Pinot (Blanc, Noir, and even, Grigio). In the 1980s, the gradual introduction of Chardonnay began. Along with Pinot Noir, it constitutes the duality that frequently determines the cuvée produced in this territory. The Pinot Blanc can still be utilized, but only up to 50% of the wine's total composition.

The effervescence of the Franciacorta can only be achieved through the traditional method known as the *méthode champenoise*, which results in five different typologies:

- **Franciacorta** (at least 18 months on the lees, during the second fermentation in the bottle);
- **Franciacorta Satèn** (differentiated by the lack of Pinot Noir in the composition and by an inferior pressure, which results in bubbles that are more delicate);
- **Franciacorta Rosé** (must contain at least 25% of Pinot Noir vinified in rosé);
- **Franciacorta Millesimato** (At least 85% of the

grapes utilized in this typology must come from the same vintage);

- **Franciacorta Riserva** (usually identified as the most prestigious wines of the winery).

Perfected while resting on the lees, the amount of time depending on the typology. From the Franciacorta, ready at 18 months to the Franciacorta Riserva (including the Rosé and Satèn versions), which is put on the market at least five and a half years after the harvest.

After the disgorgement, the wines undergo a dosage of additional wine and sugar, the quantity of which, results in further sub-typologies:

- **Non dosato** (also known as Pas Dosé): up to 3 gr/liter (natural residue of the wine);
- **Extra Brut**: up to 6 gr/liter;
- **Brut**: up to 12 gr/liter;
- **Extra Dry**: up to 17 gr/liter;
- **Dry**: up to 32 gr/liter;
- **Demi Sec**: up to 50 gr/liter.

Normally, the prestigious versions of the Riserva can be produced in Brut, Extra Brut, and Pas Dosé - with the exception of the Satèn, which can only be produced in Brut.

Franciacorta Zero Dosage

GARDINI NOTES WINE RANKING

The targets are three: short (5-8 years), medium (10-15 years) and long (more than 15 years), which denote the aging potential of the wine.

 SHORT (5-8 years)

 MEDIUM (10-15 years)

 LONG (more than 15 years)

94+

 Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero 2012
MONTE ROSSA

Naso elegante ma anche potente, per quel suo mostrare tratto polveroso speziato, che si mescola con un frutto bianco delicato e una parte agrumata piuttosto nitida. In bocca il frutto bianco e l'agrume sono i protagonisti, mentre la parte speziata rimane in sottofondo.



93+

 Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Riserva 33 2011
FERGHETTINA

Profumi cremosi e morbidi che ricordano il frutto bianco maturo e la mandorla. Virata decisa del sorso, che invece risulta asciutto ma non magro, con toni di mela e una parte tropicale nitida che ricorda l'ananas fresco. Una leggera sapidità restituisce un finale tonico e invogliante.



93+

 Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero Secolo Novo
Giovanni Biatta 2009
LE MARCHESINE

Disgorgement Feb 2018. Attorno a una nota di frutto bianco fresco si manifestano, al naso, diverse sensazioni che disegnano un bouquet dalla complessità più che buona. In bocca il frutto è completato anche di una parte agrumata di pompelmo. Finale asciutto con tonalità di biscotto e cumino.it less rigid.



93

 Franciacorta Docg Dosaggio Zero Gualberto 2009
RICCI CURBASTRO

Mix di frutta bianca con un rinfrescante tocco balsamico di anice e un tocco di resine che dona spessore al bouquet. Bocca sapida, filante, centrata sul dualismo di mela renetta matura e pompelmo. Bella persistenza post assaggio. Disgorgment feb 2018.



92+

 Franciacorta Docg Riserva Dosaggio Zero B.C 2007
BOSIO

Disgorgment mar 2018. La parte fruttata espressa al naso ha le tonalità della scorza di agrumi sia fresca sia leggermente candita, accompagnate a quelle nuances di frutta fresca che ricordano soprattutto l'ananas maturo. Bocca asciutta, salata con la parte agrumata di polpa e scorza e qualche tocco di mela renetta.



Franciacorta Extra Brut

GARDINI NOTES WINE RANKING

The targets are three: short (5-8 years), medium (10-15 years) and long (more than 15 years), which denote the aging potential of the wine.

 SHORT (5-8 years)

 MEDIUM (10-15 years)

 LONG (more than 15 years)

92

Franciacorta Docg Extra Brut EBB 2013 MOSNEL

La potenza e l'intensità non sono le doti principali di questo vino, che invece gioca più sul piano dell'eleganza e dell'equilibrio. Il naso per queste sue caratteristiche va un po' cercato. In questa fase c'è più agrume che frutto maturo. In bocca accanto ad un bel parterre agrumato domina, specie la parte mediana e finale del sorso, un'evidente mineralità.



91+

Franciacorta Docg Extra Brut 2014 BERSI SERLINI

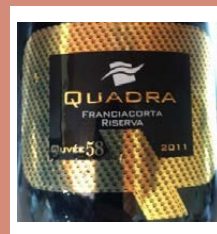
Base Chardonnay per questa etichetta dai profumi agrumati, resi più golosi da una sensazione di ananas maturo. Bocca sottile e agrumata in ingresso. A metà palato il frutto bianco, a tratti tropicale, dona al sorso una dimensione più rotonda e orizzontale. Finale nuovamente dritto e sapido.



91+

Franciacorta Docg Riserva Extra Brut Quvée 58 2011 QUADRA

Naso semplice da codificare, ma non per questo banale. Oltre alle classiche note di frutta a pasta bianca e agrumi, compare una leggera, ma piacevole, sensazione di confetto. Bocca più serrata e asciutta, con agrume a dominare e sapidità e balsamicità a donare complessità e allungo.



90+

Franciacorta Docg Extra Brut Extra Blu 2013 VILLA

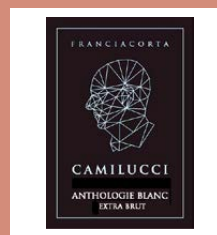
Profumi di mirabella e pesca bianca di grande realismo. In assaggio il duo di sensazione si ripete. Tuttavia il sorso non risulta mai né monotematico né troppo ampio, per merito di una spiccata sapidità e di un'evidente tonalità di erbe aromatiche fresche.



90

Franciacorta Docg Extra Brut Anthologie Blanc 2012 CAMILLUCCI

Partenza olfattiva con frutta matura anche in versione tropicale. La nota di ananas risulta molto evidente, al pari dei profumi che ricordano la verbena e la menta. Bocca agrumata in entrata, cui fa seguito una sensazione nuovamente morbida di ananas. Finale balsamico in particolar modo riconducibile alla menta.



Franciacorta Brut

GARDINI NOTES WINE RANKING

The targets are three: short (5-8 years), medium (10-15 years) and long (more than 15 years), which denote the aging potential of the wine.

 SHORT (5-8 years)

 MEDIUM (10-15 years)

 LONG (more than 15 years)

93⁺

 **Franciacorta Docg Brut Vintage Collection 2013**
CA' DEL BOSCO

Il frutto a pasta bianca, molto nitido ed espresso secondo varie tonalità (mela, pesca e tanto altro), si mescola a quella nota asciutta, ma al tempo stesso golosa, che potrebbe far ricordare una nocciola. In bocca entra cremoso, per poi assottigliarsi su note di sale e agrumi. Piacevole il tocco fumè in chiusura.



92

 **Franciacorta Docg Brut 2013**
MONZIO COMPAGNONI

La pesca a pasta e una nota di erba aromatica fresca, in particolar modo timo, sono le sensazioni che risaltano maggiormente sia al naso sia in fase di assaggio. In bocca tuttavia la parte fruttata, specie in entrata, diviene più completa, per merito d'invoglianti sensazioni tropicali che ricordano il passion fruit.



91⁺

 **Franciacorta Docg Brut Monogram 2011**
CASTEL FAGLIA

Floral aromas. During the tasting, the delicateness of acacia and elderflower is combined with a distinguishing note of white peach for the entire sip. This phase also recalls rennet apple and pineapple.



91

 **Franciacorta Docg Riserva Brut Casa delle Colonne 2011**
FRATELLI BERLUCCHI

Il range di profumi passa in rassegna la scorza degli agrumi -dolci, amari, persino aspri- mostrando tuttavia anche una leggera nota di mela. La stessa che ritroviamo, in versione quasi stereo, in bocca. Completa il sorso una nota invogliante di bergamotto.



90

 **Franciacorta Docg Brut Milledì 2014**
FERGHETTINA

Impostazione di naso e sorso decisamente fruttati. La parte fresca e agile arriva da sensazioni agrumate, al naso espresse da una nitida tonalità di bergamotto, ma anche da una suggestione che fa ricordare il lampone giallo. La parte morbida invece deriva da una nota polposa di pesca gialla. Finale leggermente sapido.



Franciacorta Satèn

GARDINI NOTES WINE RANKING

The targets are three: short (5-8 years), medium (10-15 years) and long (more than 15 years), which denote the aging potential of the wine.

 SHORT (5-8 years)

 MEDIUM (10-15 years)

 LONG (more than 15 years)

92

 **Franciacorta Docg Satèn Brut 2014**
RICCI CURBASTRO

La nota di mela renetta, al naso più matura che in bocca, conferisce al vino materia, oltre a una certa morbidezza. La sensazione di bergamotto, percepibile soprattutto in bocca, conferisce al sorso quella tensione e quella direzione, senza tuttavia farlo mai sbandare verso un'eccessiva rigidità.



92

 **Franciacorta Docg Satèn Brut 2014**
MOSNEL

Naso e sorso poco concedono alla morbidezza. Profumi di bergamotto e frutta secca, sono resi tonici da un tocco vivace di zenzero fresco. Bocca per diversi aspetti anticonformista, almeno rispetto alla classica idea di satèn. Entrata filante e mostra una chiusura quasi affilata.



91

 **Franciacorta Docg Satèn Brut Magnificientia 2014**
UBERTI

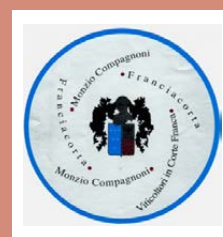
A classical yeast note is expressed on the opening of the bouquet, followed by a green touch which comes more from granny smith apples than other sensations, which can be ascribed to mint or aromatic herbs. The mouth leans more towards ripe white fruits, with a few balsamic touches that are comparable to mint.



91

 **Franciacorta Docg Satèn Brut 2013**
MONZIO COMPAGNONI

Partenza asciutta di nespola e lievito, subito seguita da profumi nitidi di mela renetta. In bocca questo satèn entra agrumato di bergamotto, per poi distendersi e allungarsi su note a metà tra il frutto bianco e quel leggero tocco tropicale, comunque mai eccessivo, di passion fruit.



90

 **Franciacorta Docg Satèn Brut 2014**
MAJOLINI

Profumi floreali di tiglio intrecciati con quelle tonalità morbide che possono far pensare alla scorza del mandarino e alla mela renetta matura. In bocca l'ingresso è più asciutto rispetto alle sensazioni espresse al naso. Subito mela granny smith, poi frutta a pasta bianca, finale leggermente balsamico.



Franciacorta Rosé

GARDINI NOTES WINE RANKING

The targets are three: short (5-8 years), medium (10-15 years) and long (more than 15 years), which denote the aging potential of the wine.

 SHORT (5-8 years)

 MEDIUM (10-15 years)

 LONG (more than 15 years)

95

Franciacorta Docg Rosé Riserva Brut Cabochon 2008 MONTE ROSSA

Leggera prevalenza di Chardonnay nell'uvaggio. L'architettura del naso gioca sia sulle parti asciutte di scorza di agrumi e bacche rosse sia su toni più maturi di scorza di arancia leggermente candita. In bocca ha il rigore agrumato e la golosità delle bacche rosse mature. Tocco esotico e speziato nel finale.



95

Franciacorta Docg Rosé Riserva Extra Brut Anna Maria Clementi 2008 CA' DEL BOSCO

Colore pallido ma naso brillante e vivace, per quel suo mettere in evidenza un tratto floreale molto nitido, seguito da un ricco panorama fruttato che va dalla scorza di mandarino al melograno, sino a una leggera nota di confettura di lampone. Bocca succosa e raffinata, anche per grazie a una chiusura delicatamente sapida e mentolata.



93+

Franciacorta Docg Rosé Dosaggio Zero '61 Nature 2011 GUIDO BERLUCCHI & C

I profumi triangolano sul trio di pesca a pasta gialla, dona al profilo olfattivo golosità, lampone e rosa. La parte floreale, nitida quanto elegante, la ritroviamo anche in apertura di sorso, seguita poi da sensazioni di bacche rosse e agrumi dolci. Un tocco sapido allunga, nel finale, la percezione del sorso.



93

Franciacorta Docg Rosé Dosaggio Zero Parosé 2012 MOSNEL

Un vino con l'accento, in tutti i sensi. Mette l'accento sul carattere del Pinot Nero, uva prevalente nel blend, con quelle sue asprezze controllate di frutti di bosco rossi, ma mette anche l'accento anche su quella maturità golosa che sa di confettura di melograno. Accenti salati lungo il sorso.



92

Franciacorta Docg Rosé Extra Brut 2014 BOSIO

Profilo olfattivo nitido, intenso e abbastanza complesso. Le sensazioni più evidenti sono quelle che riportano al tamarindo, alla scorza del mandarino e alla fragolina di bosco. In bocca entra succoso con una maggiore presenza di tonalità agrumate, sia in succo sia in polpa, accompagnate da note più golose di confettura di lampone.



All written content 2018 © Luca Gardini
Any unauthorized copying, reproduction, hiring, lending,
public performance and broadcasting is strictly prohibited.

Pg.02 photo © Una Vite della Franciacorta, source Wikimedia Commons

Layout and design by **ZeppelinStudio.it**

69

SEPTEMBRE 2018

FRANCIACORTA LATEST VINTAGES
WINE RANKING BY
LUCA GARDINI

TASTING PERIOD
JULY 2018

