

Rovato e i Suoi Vini

Breve panoramica sui vini di Franciacorta

Rovato è situato nella parte meridionale della Franciacorta, terra ricca di vigneti e conosciuta in tutto il mondo per l'elevata qualità del vino prodotto nelle numerose aziende vinicole presenti sul territorio. La Franciacorta oggi vanta una superficie vitata di quasi 2000 ettari, con una produzione di più di undici milioni di bottiglie di Franciacorta DOCG, e detiene il primato nazionale di produzione con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

Franciacorta

Il Franciacorta è stato il primo vino italiano, prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia ad avere ottenuto nel 1995 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita e inoltre nello stesso anno il riconoscimento del metodo di produzione Franciacorta, abbandonando l'espressione "vino spumante". Oggi sulle etichette si legge solo la denominazione Franciacorta, unico termine che definisce il territorio, il metodo di produzione e il vino. In tutta Europa solo 10 denominazioni godono di tale privilegio e di queste solo tre vengono realizzate con la rifermentazione in bottiglia: Cava, Champagne e Franciacorta. Le cantine storiche, diventate oggi moderne cattedrali di tecnologia enologica, producono le diverse tipologie di Franciacorta (non millesimato, millesimato, Rosé, Satèn, Riserva) ma anche Curtefranca doc Bianco e Rosso e Sebino Igt, i vini fermi della Franciacorta.

Le Tipologie Di Franciacorta

Franciacorta

Uvaggio: uve Chardonnay e/o Pinot nero, è permesso l'uso del Pinot bianco fino a un massimo del 50%.

Caratteristiche: rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.

Note degustative: giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet caratteristico della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito, arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi). Sapido, fresco, fine e armonico.

Dosaggi : Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

Franciacorta Satèn

Uvaggio: Chardonnay (prevalenti) e Pinot bianco fino ad un massimo del 50% (blanc de blanc).

Caratteristiche: la morbidezza gustativa è data da un'accurata selezione dei vini base e dalla minore pressione in bottiglia, sotto le 5 atmosfere. Si produce esclusivamente nella tipologia Brut.

Note degustative: perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Colore giallo paglierino, anche intenso con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura, accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola). Una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Dosaggi: Brut

Franciacorta Rosé

Uvaggio: uve Chardonnay, Pinot bianco (massimo 50%), Pinot nero (minimo 25%).

Caratteristiche: le uve Pinot nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. E' prodotto con vino base Pinot nero vinificato in rosato in purezza (100%) oppure nascere dal suo assemblaggio con vini base Chardonnay e/o Pinot bianco.

Note degustative: la presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare oltre che i sentori tipici del vitigno.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demisec.

Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosè possono acquisire maggior personalità, complessità e raffinatezza, con periodi più lunghi di maturazione e affinamento. È il caso del Franciacorta Millesimato e del Franciacorta Riserva.

Franciacorta Millesimato

Caratteristiche: La parola "millesimo" indica che tutto il vino è proveniente da un'unica annata. Il Millesimato si produce quando l'annata è particolarmente qualitativa e lo si valorizza con degli affinamenti più lunghi di quelli che subiscono le cuvée (i Franciacorta non millesimati). Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio.

Note degustative: i Franciacorta millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry.

Franciacorta Riserva

Caratteristiche: I Franciacorta Riserva sono dei Millesimati dalla particolare eccellenza qualitativa che per esprimere al massimo le loro doti olfattive e gustative devono rimanere in sosta sui lieviti per molti anni. Il Disciplinare ne impone almeno 5, quindi il Franciacorta Riserva viene immesso al consumo dopo almeno 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.

Dosaggi: Pas Dosé, Extra Brut, Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva, declinati solo nella tipologia Brut.

Gli Altri Vini Della Zona

Curtefranca Doc Bianco

Uvaggio: uve Chardonnay (minimo 50%), Pinot nero e Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%.

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato.

Curtefranca Doc Bianco con menzione Vigna

Prodotto superiore al Curtefranca Doc, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 12 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

Curtefranca Doc Rosso

Uvaggio: Cabernet Franc e/o Carmenere, presenti anche il Merlot e il Cabernet Sauvignon e Nebbiolo.

Note degustative: Colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti. Di sapore asciutto, vinoso e fruttato.

Curtefranca Doc Rosso con menzione Vigna

Prodotto superiore al Curtefranca Doc, il Vigna deriva da un unico vigneto rispecchiandone le peculiarità specifiche. Il vino matura per almeno 24 mesi ed è lungamente affinato in bottiglia.

Igt Sebino

Alcuni vini godono della qualifica di Indicazione Geografica Tipica Sebino, il territorio di produzione copre l'intera Franciacorta. Possono essere vini freschi e pronta beva o vini particolarmente importanti, di grande personalità.

Questi vini possono essere prodotti in quattro tipologie: bianco, rosso, novello e passito, oltre che nelle tipologie con nome di vitigno: Sebino Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera.