

Un'altra Franciacorta

Non è la Franciacorta dei grandi imprenditori che guardano al vino per coltivare un hobby e per dare una vetrina chic alla propria attività e immagine, non è la Franciacorta glamour delle serate alla moda milanesi, non è la Franciacorta dei secchielli del ghiaccio nelle discoteche vip, non è la Franciacorta dei grandi numeri a tutti i costi, delle cantine-cattedrali con le opere degli artisti contemporanei esposte in bella mostra in ordinatissimi giardini. No, niente di tutto questo. È solo e semplicemente un'altra Franciacorta, di chi qui abita e lavora. Non è un'azienda ma è una casa, accogliente e autentica nei valori che una famiglia sa tramandare. E il centro di tutto è lì, dietro casa: un bellissimo vigneto sulle pendici del Monte Orfano.

Vigneti Cenci

Monte Orfano - Franciacorta

Cologne

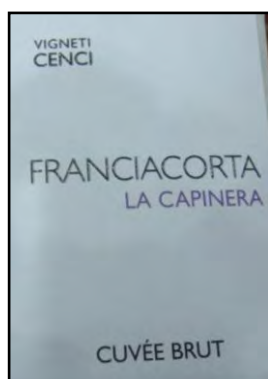
6ha – 4 ha Chardonnay – 1,5 ha Pinot Bianco – 0,5 ha Pinot Nero
Bottiglie prodotte annualmente: 40.000

Le sinuose colline del Monte Orfano declinano in dolci pendii assolati, nei verdi colori della vigna, nel giallo dell'uva matura verso le calde tonalità dei marroni nel legno della casa che accoglie, come in uno scrigno di ricordi, le vicende di una famiglia. Un'istantanea trasparente e fedele che racconta con semplicità la storia di un uomo, Nelson Cenci, scomparso recentemente all'età di 93 anni, e delle sue figlie.

Ci troviamo a Cologne, nel cuore della Franciacorta. E' qui che nel 1960, l' ex ufficiale alpino reduce dalla ritirata di Russia, medico e scrittore, acquista una cascina del 1800, la ristruttura e attorno ad essa inizia a recuperare le viti, a piantarne di nuove, a restaurare e ingrandire la cantina per fare i suoi vini con passione e dedizione. È la Boscaiola.

Dopo la morte del padre, le figlie Giuliana e Maria Grazia, proprio per sottolineare ulteriormente il legame di continuità con la propria terra, hanno deciso di reintitolare il nome aziendale. Nasce **Vigneti Cenci**.

Qui da quarant'anni si producono vini di anima, nell'attenzione accordata alla piccole cose, alla campagna, alla vendemmia, alla vinificazione e al lento affinamento delle bottiglie.



La Capinera Cuvée Brut s.a.

cl. 75

€ 13,50

70% Chardonnay – 30% Pinot Bianco

Il Brut dedicato a un piccolo volatile, La Capinera, che spesso è solito posarsi sulle foglie delle viti dei vigneti, dietro casa, nella bella stagione.

Perlage finissimo in una trama giallo-paglierino con screziature leggermente dorate.

Al naso si assaporano note fresche ma intense di agrumi mediterranei e frutta gialla croccante: il cedro, l'arancio, il limone per poi avvertire aromi più netti come il muschio, la mentuccia, il timo quasi il balsamico.

Al palato potrete gustare una sfaccettatura di sensazioni armonizzate assai bene nel corpo del vino: la perfetta sintesi dei suoi accenti ne rende seducente l'approccio gustativo.

Un Franciacorta di corpo, da pasto, senza mai perdere la sua innata eleganza e la freschezza. (Dosaggio 7g/l).



Zero Cuvée Pas Dosé s.a.

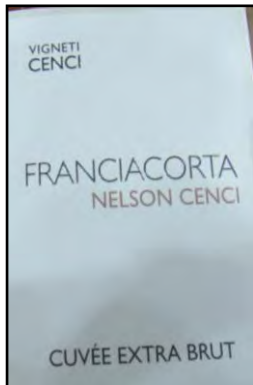
cl. 75

€ 16,00

70% Chardonnay - 30% Pinot Bianco

Raffinato e sinuoso il perlage, elegante il colore giallo oro, luminoso e brillante, con leggere trasparenze più chiare, tendenti al paglierino.

I profumi conducono a espressioni floreali molto fresche, delicate ma piene. I fiori sono mazzetti di campo, con predominanza dei bianchi e dei gialli. Poi la frutta soda e compatta, la mela, la pera, l'albicocca e la noce pesca; un gradevolissimo richiamo al vegetale negli accenti d'ortica. Al palato assaporerete un Franciacorta molto sottile ma di grande personalità. I richiami offrono la frutta, armonizzata perfettamente tra acidità e mineralità: gusto nudo del pas dosé.



Nelson Cenci Cuvée Extra Brut s.a.

cl. 75

€ 19,50

80% Chardonnay - 20% Pinot Bianco,

Un Franciacorta che si propone di sottolineare l'amore del Fondatore, da poco scomparso, per le bollicine d'autore. Realizzato senza utilizzare alcuna liqueur d'expédition è un prodotto puro, essendo stato rabboccato, dopo la sboccatura appunto, solo con la medesima cuvée da cui è realizzato, con solo un piccolo dosaggio di 3 grammi/litro.

Un Franciacorta di alta gamma, raffinatissimo, verticale, essenziale, asciutto. Ideale per incontrare crudità di pesce e conchiglie (in perfetto stile Champenoise), può altresì essere apprezzato in entrata di pranzo o cena per invitare il cibo. Ogni anno millesimato, sarà sempre in tiratura limitata. (Dosaggio 3g/l).



Sessanta Cuvée Brut 2005

cl. 75

€ 19,50

90% Chardonnay - 10% Pinot Nero

Il Sessanta mesi sui lieviti presenta un colore giallo paglierino piuttosto intenso con sfumature dorate; il perlage è molto persistente e fine. Al naso emergono chiari i profumi di fiori delicati nei toni bianchi e di frutta gialla matura, ancora assai fragrante: la mela, la pera, la noce-pesca, il delicato lievito dei dolci. Nel tessuto non c'è tostatura marcata, nocciola invadente o essenze evolute e alcoliche, solo eleganza e nitore.

Al palato, dopo un primo ingresso delicato, la tessitura del vino si apre e gioca tra i suoi costituenti principali, fiori, frutta e pasticceria. Un Brut particolarmente elegante dal buon corpo e dalla invitante beva. (Dosaggio 7 g/l).

