# TORNA ALLE ORIGINI DEL PAS DOSE' LA PRODUZIONE FRANCIACORTA DI LANTIERI

Pubblicato da **Roberto Vitali** il 21 novembre 2013 0 Commenti

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Inserisci la tua mail *

Iscriviti

Origines 2007, Franciacorta pas dosé prodotto in sole 5 mila bottiglie dall'azienda Lantieri.

Si chiama “Origines” il neonato pas dosé Riserva 2007 prodotto da una selezione di cuvée a base di Chardonnay 75% e Pinot nero 25% ed è il risultato di un lungo lavoro dalla vigna e alla cantina, iniziato, appunto, alle origini, quando nella zona si cominciava a sperimentare il metodo Classico.
Tra le prime cantine ad aver iniziato la produzione di Franciacorta con rifermentazione in bottiglia, l’azienda vitivinicola Lantieri, con sede a Capriolo (Bs), si affidò alla tenacia di un giovane enologo, Cesare Ferrari, per dare vita al suo primo Franciacorta Pas Dosé (senza l’aggiunta della classica liqueur) della zona. Era il 1976. E la storia ha confermato il valore della tradizione.

NASCE LA RISERVA – Realizzare una Riserva richiede grande cura per la vite, selezione delle uve, delle annate e dei mosti, massima attenzione alla qualità in tutte le fasi di vinificazione fino alla seconda fase di fermentazione in bottiglia, quando il Franciacorta rimane a contatto con i pregiati lieviti per almeno 60 mesi. Sul mercato arriva dopo cinque anno e mezzo di intenso lavoro e per questa ragione solo poche cantine arrivano a produrre la Riserva, massima espressione di una lunga esperienza agronomica ed enologica.
I vigneti della tenuta Lantieri – con una fittezza di 5500 ceppi per ettaro e un’età media di 15 anni – sono inseriti in un contesto collinare morenico ricoperto in parte da componenti più fini e strutturate, a tratti argillose, derivate dall’erosione delle pendici più impervie a monte e sono costituiti da due corpi fondamentali. Quello più prossimo alla sede aziendale, per oltre 10 ettari, comprende le basi di Chardonnay più vecchie, un Pinot Nero posto nella posizione più alta, esposta e con suolo più sciolto ed una porzione di Chardonnay esposta alla zona più ventilata che garantisce profumi ed aromaticità.
Grazie alla combinazione di questi differenti appezzamenti, ognuno con le sue caratteristiche e di due diversi vitigni si è riusciti a realizzare un Franciacorta in grado di rappresentare al meglio le virtù che si possono riassumere nella parole complessità e persistenza gusto olfattiva.
L’unione attenta di queste due componenti, inoltre, unita alla possibilità di scegliere il posizionamento di Chardonnay e Pinot Nero ha permesso di conseguire anche nella Riserva tipicità e complessità strutturale per un prodotto che rimane vivo e fine nel tempo.

IN CANTINA – Il lavoro in cantina è iniziato con i buoni presupposti di uve altamente selezionate ed è continuato con la pressatura dei grappoli, rigorosamente interi, adottando una serie di accorgimenti che hanno permesso il mantenimento dell'integrità del frutto. La fermentazione è stata avviata immediatamente dopo la decantazione naturale del mosto e controllata a basse temperature per prolungarne la durata.
Terminata la fase principale della vinificazione, quella cioè della trasformazione degli zuccheri dell'uva in alcool, il vino è stato mantenuto a contatto con le fecce nobili tenute in sospensione per almeno i due mesi successivi. Dopo gli opportuni lavori di travaso e leggera filtrazione il vino è stato quindi stabilizzato e reso pronto per la presa di spuma in bottiglia.

Le operazioni di tiraggio di questa Riserva sono avvenute alla fine del marzo 2008, periodo ritenuto ottimale anche per il naturale favore del clima ancora molto fresco. L'aggiunta di lieviti selezionati e di 23 grammi di zucchero di canna raffinato hanno permesso la rifermentazione in bottiglia a cui ha fatto seguito il lungo periodo di affinamento necessario per conferire al Franciacorta Riserva le sue peculiarità.
«La prova di degustazione dopo questo lungo periodo – spiega Fabio Lantieri che è alla guida dell'azienda – è stata di grande soddisfazione pur senza aggiunta di liqueur, pertanto ho deciso di proporlo nella sua versione più integra, quella pas-dosé. Mi sono ispirato a quel prodotto pioneristico realizzato da mio padre Gian Carlo quarant'anni or sono che, per quanto certamente diverso dall'attuale, lo aveva fatto decidere, anche allora, di presentarlo senza aggiunte».

L'AZIENDA OGGI – Questa prima annata di Origines rappresenta una piccola partita di sole 5.000 bottiglie destinate a esperti ed appassionati. Oggi l'azienda produce poco più di 120.000 bottiglie di Franciacorta DOCG, oltre a 40.000 di Curtefranca rosso e bianco su un terreno vitato di 18 ettari, interamente coltivati dalla famiglia. La grande attenzione nella ricerca della qualità e della tutela ambientale ha portata la casa vinicola ad aderire al protocollo Ita.Ca per il monitoraggio delle emissioni di CO2, avviando di recente il processo di conversione al biologico.

---

**Autore articolo:** *Roberto Vitali*

**Leggi tutti gli articoli di Roberto Vitali**

**« Articolo Precedente**
**Articolo Successivo »**

No comments yet.

## Lascia un Commento

Nome(required)

Email (will not be published) (required)

Sito web

Commento

Submit Comment

**COMMENTI DEI LETTORI**

un genitore - commento a: Cilly Arnoldi alla guida della scuola elementare di iSchool

Carlo - commento a: Prepariamoci ad uscire dall'euro

Bergamo.info - commento a: Comprare casa all'asta

Michele Colosio - commento a: Gli italiani acquistano sempre piu' immobili (all'estero)

Giuseppe - commento a: Prepariamoci ad uscire dall'euro

Mazzuoli raiano - commento a: In aumento i pensionati bergamaschi che lasciano l'Italia

banglaplex.webs.com - commento a: La MILLENNIUM DRUM & BUGLE CORPS selezionata dal ministero del turismo cinese

บหรี่ไฟฟ้า - commento a: Dopo Sanremo: una carrellata tra cibo, vino e canzonette

Roberto Biglioli - commento a: Giulio Pagliarini: leggenda di Romano di Lombardia