

Adesso

► 16 maggio 2019



IL DECANTER
MUSICA PER LE PAPILLE


FEDERICO QUARANTA
 conduttore Radio 2



Franciacorta Brut Cabochon - Bianco Spumante Docg
 Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% Monte Rossa
 Via Monte Rossa, 1 rosso — 25040 Bornato BS
 Tel. 030 725066 - www.monterossa.com

È il Febbraio del 1992 ed Emanuele Rabotti, patron di Monte Rossa, si trova a Palm Desert in California. La sua azienda offre i vini per una cena di beneficenza a casa di Frank Sinatra. Emanuele è invitato e ha portato con sé una bottiglia speciale, è la sua nuova creazione, il primo Franciacorta millesimato e fermentato in legno: il Brut Cabochon. Al momento giusto la sguaina come fosse Excalibur e si presenta al cospetto di "The Voice" e consorte per fargliene dono. Ringraziamenti, foto di rito (ora storica) e saluti. Tutto qui? No. Qualche tempo dopo i coniugi Sinatra inviano un'entusiastica lettera per ringraziare Emanuele e complimentarsi per il suo nuovo vino. Il Cabochon entra a far parte dei cult della Franciacorta e del vino italiano. La cantina nasce nel 1972 quando Paolo e Paola Rabotti, genitori di Emanuele, recuperano la vecchia Tenuta sulla collina di Monte Rossa, a Bornato (BS). Decidono, a differenza degli altri produttori della zona, di puntare fin da subito solo ed esclusivamente sui vini rifermentati in bottiglia. Paolo aiuta a gettare le basi del "sistema Franciacorta" con la costituzione di un Consorzio del quale diventa il primo presidente. Negli anni Ottanta fa il suo ingresso in azienda Emanuele. È giovane, fresco di viaggi intorno al mondo (soprattutto quello del vino) e ha un pallino in testa: realizzare il primo millesimato di Franciacorta e farlo fermentare nel legno. Dopo 5 anni di sperimentazioni nascono le prime 2.300 bottiglie di Brut Cabochon. Il nome è ispirato dall'etichetta d'argento lavorata dalla gioielleria Buccellati. Intagliata così bene che sembra una gemma preziosa, un Cabochon appunto. Di colore giallo oro luminoso, al naso ricorda il pompelmo rosa, la mandorla fresca con tocchi minerali e biscottati. In bocca è denso e pieno con un mix equilibrato di acidità e sapidità. Chiude con interminabili e piacevolissime note di nocciola. Abbinatelo senza indugio a tutto il pasto, dolce a parte.

