

## GUIDE DE L'ESPRESSO IL VINO

Luca Gardini

### Un perfetto anfiteatro

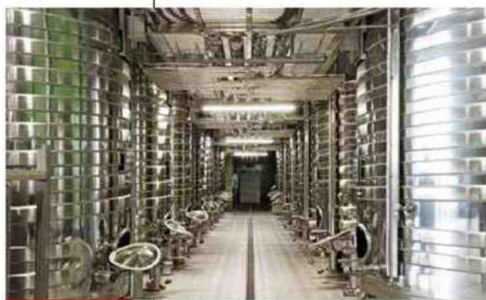


Una combinazione di terreni morenico-glaciali ideali per il Franciacorta di qualità. Che si tramanda di padre in figlio

L'ossessione per la ricerca della qualità a Monte Rossa, inizia all'atto della fondazione, nel 1972, quando Paolo Rabotti, con la preziosa assistenza della moglie Paola, individua un anfiteatro di colline a sud del Lago d'Isèo. È lì che secondo lui la combinazione di terreni morenico-glaciali, esposizione e perfetta ventilazione permettono di coltivare uve adatte alle sue ambizioni. Quello di Paolo è progetto raffinato, che prima di altri introduce concetti moderni, sopra tutti l'idea di un vino evoluto, figlio di scelte ben precise in ogni tappa della produzione, utilizzo della tecnologia in primis. Non a caso fu il primo presidente del Consorzio di Tutela, nel 1990. Fin dall'inizio abbandona i vini fermi per le bollicine, optando per il Metodo Classico e realizzando una serie di etichette, tra cui il Cabochon, che hanno scritto la storia della tipologia.

Monte Rossa è arrivato nel 2022 ai 50 anni di storia, un progetto ora portato avanti egregiamente, con grande competenza, dal figlio Emanuele. I paradigmi sono sempre gli stessi, quelli che si concretizzano in grandi vini: impeccabile artigianato in vigna, ora 70 ettari di proprietà, modernissime strumentazioni nella nuovissima, fascinoso cantina e un utilizzo sapiente dei vini di riserva, che ha come esito una pulizia di fattura con pochi eguali. Si va dal Franciacorta DOCG Brut Blanc de Blancs P.R., la bottiglia dedicata ai fondatori, Chardonnay in purezza, almeno 24 mesi sui lieviti, naso con sensazioni di frutta a polpa gialla e mela verde, tocchi balsamici e di timo, palato con sferzate iodate, finale citrino e di fiori gialli, ritorno fruttato.

Poi c'è il Franciacorta DOCG Dosaggio Zero Cabochon, una delle più alte espressioni franciacortine, vino di una raffinatezza inarrivabile. Chardonnay e Pinot Nero in blend, naso di bergamotto, pesca tabacchiera, con tocchi di camomilla e gelsomino. Bocca tesa e croccante, di grande persistenza, con ritorno floreale-agrumato.



Le nuove cantine di Terra Rossa. A destra: Emanuele Rabotti



#### FRANCIACORTA DOCG BRUT CABOCHON FUORISERIE N° 024 PUNTEGGIO: 100/100

Blend Chardonnay-Pinot Nero 70/30, con apporto del 20% di vini di riserva, uno dei "sempre-verdi" della produzione aziendale. Fermentato in piccoli fusti di rovere, affinato 36 mesi. Naso con note di confetto, mandorla, frutto della passione, sferzate di menta selvatica. Beva di persistenza e croccantezza, con ritorno officinale-ammandorlato e finale fruttato. Davvero gustosissimo con un risotto salmerino e zafferano.

#### SOCIETÀ AGRICOLA MONTE ROSSA SRL

Cantina Monte Rossa del Barco  
 Via per Ospitaletto, 131  
 Cazzago San Martino (BS)  
 Tel. 030 725066  
 info@monterossa.com

