





FRANCIA CORTA

**ANDREARICI**  
AZIENDA AGRICOLA COLLINE DELLA STELLA

DOSAGGIO **Ø** ZERO

**Di Antonio Indovino**

**Franciacorta DOCG, Dosaggio Zero, Andrea Arici, S.A.**

Ci troviamo tra Cellatica e Gussago, in terra di **Franciacorta**, nella porzione all'estremo orientale dell'areale di produzione della denominazione, alle pendici delle **Alpi Bresciane**. È qui che è iniziata a fine anni '90 la storia dell'**Azienda Agricola Colline della Stella**.

Andrea Arici, poco più che ventenne, e studente alla facoltà di Viticoltura ed Enologia all'Università degli Studi di Milano, decide di recuperare alcuni vecchi vigneti abbandonati da anni: un lavoro lungo e faticoso. La prima scommessa è avvenuta in vigna: Cellatica è una zona da rossi (Barbera, Marzemina, Schiava) ma si punta prima sullo Chardonnay ed inseguito sul Pinot Nero.

L'impianto è avvenuto a piccoli passi, parcella dopo parcella, a step di circa 0,5 ha per volta e non poteva essere altrimenti: Andrea è uno di quelli che si è "tirato su" da solo, dilazionando nel tempo la realizzazione del vigneto.

Il primo passo, man mano che le vigne diventavano produttive, è stato quello di conferire la sua produzione ad aziende locali, ma la svolta è arrivata nel **2002**.

L'assaggio dei "vini base" fu fulminante: freschezza e sapidità si fondevano nella struttura degli stessi donando nerbo ed eleganza. La vinificazione era stata condotta unicamente in acciaio ed il motivo non poteva che risiedere nel terroir delle sue vigne. Sui rilievi prealpini dove crescono i suoi vigneti i 2 fattori predominanti sono la morfologia marnoso-calcareo del suolo e le temperature mediamente più alte con sbalzi termici maggiori. Da ciò ne conseguivano sicuramente la grande acidità, la mineralità tagliente e l'espressione aromatica legata alla maggiore maturazione fenolica. È così che si decise di destinare una parte di quei vini alla produzione di un Franciacorta (3000 bt) senza compromessi, che non fosse dosato e che trasmettesse quelle differenze sostanziali, quella forte connotazione territoriale, senza morbidezza alcune a mascherarle.

Fondamentale è stato il supporto in cantina (nei primi anni) dell'amico ed enologo Nico Danesi, conosciuto all'università, e nella comunicazione di Giovanni Arcari: entrambi un tassello importante nell'avvio dell'Azienda sotto i profili produttivi e del marketing. Dagli inizi ad oggi l'Azienda Agricola Colline della Stella è cresciuta dal 1/2 ettaro agli attuali 10, dalle 3000 bt alle odierne 50000 in media (secondo annata), ma soprattutto è cresciuto il numero di estimatori di queste etichette fortemente rappresentative.

Il motivo? lo si può riassumere in due **citazioni di Andrea Arici**:

1) "Il vino, con la sua tipologia di vitigno, deve sempre essere espressione di un territorio, di una cultura, di un pezzo di terra, di un cielo e di un uomo. Crediamo nel rispetto della terra e dell'uomo che ha deciso di coglierne i frutti con scrupolo e intelligenza. Crediamo nella nostra passione. Crediamo nel nostro lavoro. "

2) "Il vino è la poesia della terra", scritta dal più appassionato, generoso

e instancabile degli autori che cerca di plasmare i propri sogni!”



**F R A N C I A C O R T A**

DENOMINAZIONE ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Franciacorta  
D.O.C.G.

**DOSAGGIO *Ø* ZERO**

PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA COLLINE DELLA STELLA  
DI ARICI ANDREA & C. S.S. GUSSAGO . ITALIA  
PRODOTTO IN ITALIA

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES

0,75 l e

TIRAGGIO 30 04 13  
SBOCCATURA L. 15 01 15

13% vol.

Quest'oggi ho avuto la fortuna di assaggiare il Franciacorta "base", l'entry level della gamma, non per questo il più banale.

È ottenuto da Chardonnay e Pinot Nero, nelle rispettive percentuali del 90 e 10%, provenienti da diverse parcelle dislocate tra i 150 ed i 350m d'altitudine. La vinificazione avviene esclusivamente in acciaio con una sosta di 6 mesi in acciaio sulle proprie fecce prima del blend. La rifermentazione si protrae per un periodo che va dai 22 ai 24 mesi, secondo annata, cui segue un'ulteriore sosta in vetro di 3 mesi a seguito della sboccatura/ricolmatura senza dosaggio alcuno.

Calice alla mano lo si apprezza innanzitutto per la grande fattura e finezza del perlage che dona brillantezza al manto paglierino.

Al naso tanta mineralità, gesso in primo piano, con un susseguirsi di profumi che ricordano i fiori di sambuco, il limone e la pera, la mandorla, le erbe aromatiche e fragranti accenni di crosta di pane. Il sorso ha carattere, è teso, impreziosito da una grande freschezza e sapidità che donano agilità ed invitano immediatamente al sorso successivo, ancor prima che svaniscano gli aromi gessosi ed agrumati.

Ho avuto modo di apprezzare questo Franciacorta in un calice più voluminoso della classica flûte, ma dall'apertura comunque stretta, ad una temperatura di circa 6°C. Personalmente lo abbinerei ad una Quiche rustica, con formaggi e salumi.

Prezzo in enoteca: 20-25€

Contatti: [www.collinedellastella.com](http://www.collinedellastella.com)

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,  
Degustatore Ufficiale e Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.