



Di Antonio Indovino

Franciacorta DCG, Secolo Novo, Le Marchesine, 2009

L'Azienda Agricola Le Marchesine nasce nel 1985, anno in cui Giovanni Biatta, il capostipite, acquisto' i primi tre ettari nella zona del Franciacorta. E' da almeno cinque generazioni, pero', che la famiglia lavora nel mondo del vino: infatti il bisnonno di Giovanni, Camillo Biatta, era un "negociant eleveur".

Oggi, dai tre ettari iniziali, l'azienda si e' estesa fino a raggiungere i 47 ettari di vigneto, iscritti agli albi delle Doc e Docg.

La filosofia Aziendale e' fortemente incentrata su due fattori: qualità ed innovazione tecnologica.

Tutto ciò è testimoniato dalla conduzione maniacale delle vigne, a partire dalla bassissima resa e l'accurata scelta delle barbatelle da impiantare, e l'utilizzo delle pupitres meccanizzate (giropallets) in cantina giusto per citarne qualcuna.

La conduzione enologica è curata da Jean Pierre Valade, membro dell'Istituto Enologico di Champagne.

Il **Secolo Novo** è la punta di diamante dell'azienda, prodotto solo nelle grandi annate da uve Chardonnay in purezza, la cui fermentazione avviene esclusivamente in acciaio a temperatura controllata, indotta solo da lieviti indigeni, con successiva rifermentazione in bottiglia per 60 mesi circa (riferito all'annata 2009).

Le uve impiegate provengono dalla zona piu prestigiosa, la collina de La Santissima di Gussago ad un altitudine di circa 270m s.l.m.

Le forti escursioni termiche, il suolo argilloso ed i rilievi pre-alpinici che proteggono dalle fredde correnti continentali, rappresentano il contesto pedo-climatico. Calice alla mano, ci troviamo di fronte ad un prodotto di qualità eccelsa.

Si presenta con una veste dalle tonalità paglierine brillanti, dal perlage finissimo, di grande impatto visivo e persistenza.

Al naso ci regala non poche emozioni. Il primo impatto è di crosta di pane, accompagnato da sentori di agrumi ed erbe balsamiche, per poi aprirsi su delicate note di nocciole mandorle e fichi secchi.

Il sorso è ben equilibrato, avvolgente e sorretto da una notevole controparte fresco-sapida. Notevole la chiusura di bocca che richiama piacevolmente le note di agrumi e mandorle.

Personalmente lo abbinerei su uno "Sformatino di Riso allo Zafferano, con Scampi ed Agrumi", servito ad una temperatura di 7/8°C nel calice appositamente studiato dal **Consorzio Franciacorta**.

Prezzo in enoteca: 30-35€

Contatti: www.lemarchesine.com

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
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.