

## ERETIQ - IL FRANCIACORTA BRUT ZERO NON INTEGRALISTA

"Eretico" rientra in un ambizioso progetto viticolo dell'Azienda Quadra di Cologne (Bs) che ha fatto della finezza ed eleganza tutti i suoi Franciacorta.

Il progetto è condotto dall'Enologo e agronomo dott. Mario Falcetti che ha imposto alcuni capisaldi, prima di tutto sulla materia prima con una gestione accurata della vigna e delle vendemmie parcellari, sulla selezione manuale delle uve, sulle pressature soffici e dove solo la prima frazione entra nella produzione dei Franciacorta, sull'applicazione di tecniche naturali e meno invasive di vinificazioni ed affinamento dei vini, sulle lunghe permanenze a contatto con i lieviti e, non ultimo, senza l'impiego di liqueur per il dosaggio finale. I Franciacorta di QUADRA sono ottenuti assemblando (cuvée) solo vini della medesima annata (millesimato) affinati per almeno 3 anni in bottiglia. Il concetto di Millesimato è esteso su tutti prodotti aziendali. Alcune considerazioni su Mario Falcetti non guastano affatto. E' considerato tra i 10 migliori e particolari personaggi del mondo della viticoltura e dell'enologia Italiana. Insieme a Mattia Vezzola, Vittorio Moretti, Donato Lanati, Roberto Ferrarini, Riccardo Cortarella, Giacomo Tachis, Attilio Scienza, Gaspare Buscemi e Mario Fregoni, Mario Falcetti è considerato "l'Estremo", ovvero, il ricercatore della Qualità assoluta e dell'Originalità dello Spumante Italiano e del Franciacorta. Le tappe di questo eccezionale personaggio lo trovate su un'altro mio articolo ([http://www.osvaldomurri.it/index.php?option=com\\_content&task=view&id=1101&Itemid=46](http://www.osvaldomurri.it/index.php?option=com_content&task=view&id=1101&Itemid=46)) che percorrendo l'evoluzione culturale, tecnologica, metodologica della 2a fermentazione in bottiglia, ha realizzato anche questo magnifico franciacorta. Eretiq 2012 Dosaggio Zero SCHEDA: NOTIZIE AGRONOME-ENOLOGICHE

Eretiq 2012, è il risultato di coltivazione di uve Pinot Nero (50%) e Pinot Bianco (50%) allevate nei vigneti di Erbusco, Adro e Clusane ad un'altitudine tra i 180-230 metri slm; l'affinamento base avviene in contenitori di acciaio per 8 mesi e poi in bottiglia per 46 mesi. La Cantina si trova a Cologne (Bs) Via S. Eusebio.

Dosaggio Zero (0) VALUTAZIONI ORGANOLETTICHE SENSORIALI

VISTA: si presenta con un colore giallo paglierino con leggere cromature verdognole, con una buona densità del frutto, una struttura del vino ottima che caratterizza la sua piacevolezza, nonché pulito e integro in tutte le componenti del vino.

OLFATTO: al naso, si presenta con sensazioni particolari di frutti bianchi, e variegati, chiudendo con note floreali lievemente neutre e con tratti di sensazioni di fiori mediterranei bianchi, brevi e piacevoli.

GUSTO: è un vino piacevole ed equilibrato, che richiama i frutti bianchi tipici dello Pinot Nero (mela non del tutto matura) seguiti da quello del Pinot Bianco (albicocca) con note di crosta di pane fresco e infine, con una spalla acida lieve e piacevole. Buona la consistenza, equilibrato e integro è il risultato di un'attenta lavorazione in vigna e in cantina grazie al progetto viticolo Quadra (finezza ed eleganza) condotto dall'Enologo e agronomo dott. Mario Falcetti.

CONSIDERAZIONI

Siamo in presenza di un particolare Franciacorta dove le note acidule dello Pinot Nero si mescolano e si equilibrano perfettamente con quelle floreali dello Pinot Bianco; le sensazioni cremose del vino si liberano con la setosità delle bollicine che si sposa a tavola con piatti importanti e ricchi di personalità. È un ERETICO che sfida anche audaci combinazioni.

Raccomandiamo di non perdere questo grande e particolare Franciacorta. Non a caso è un "Eretico", ovvero, fuori dagli schemi integralistici. Per info Aziendali Tenuta Quadra

Via S. Eusebio 1 - Cologne (Bs)

Telefono: 030/7157314

e-mail: [info@quadrafranciacorta.it](mailto:info@quadrafranciacorta.it)

web: [www.quadrafranciacorta.it](http://www.quadrafranciacorta.it) Mario Falcetti Agronomo - Enologo

