FRANCIACORTA

DOCG

Guida Completa alle Annate Millesimate

2004 – 2023

Il grande spumante italiano • Metodo Classico • Lago d'Iseo

Andamento climatico • Vinificazione • Profilo organolettico • Potenziale di invecchiamento

@onlymywinetasting

Edizione 2026

Il Grande Spumante Italiano

Il Franciacorta e' il vino spumante italiano piu' prestigioso, prodotto in Metodo Classico — lo stesso della Champagne — nella zona collinare morenica a sud del Lago d'Iseo, in provincia di Brescia. Unico spumante italiano a potersi fregiare della sola denominazione 'Franciacorta', senza l'obbligo di aggiungere 'spumante' in etichetta (privilegio condiviso in Europa solo con Champagne, Cava e Prosecco DOCG), esprime una complessita' e una longevita' che rivaleggia con i migliori metodi classici del mondo.

La particolarita' del Franciacorta risiede nel suo terroir unico: un anfiteatro di colline moreniche formatosi diecimila anni fa per deposito glaciale, con suoli di straordinaria variabilita' (argille, sabbie, ghiaie, calcari) e il microclima temperato e umido garantito dalla vicinanza del Lago d'Iseo. Questa combinazione crea le condizioni ideali per lo Chardonnay e il Pinot Nero — uve spumantistiche per eccellenza — che qui esprimono una firma aromatica inconfondibile: freschezza, mineralita', complessita' evolutiva.

Questa guida analizza le ultime venti annate millesimate (2004–2023), con schede dettagliate su clima, caratteristiche delle basi spumante, profilo organolettico, potenziale evolutivo e indicazioni di consumo.

Il Territorio: Le Morene del Sebino

La Franciacorta e' un territorio di circa 200 kmq situato tra Brescia e il Lago d'Iseo (detto anche Sebino). Il paesaggio e' dominato da dolci colline moreniche — depositi dell'ultimo ghiacciaio pleistocenico — che creano una varieta' pedologica straordinaria in pochi chilometri:

• Suoli sabbiosi e ghiaiosi — Drenanti, con mineralita' spiccata, vini di grande freschezza e leggerezza.

• Suoli argillosi — Piu' pesanti, con buona ritenzione idrica, vini strutturati e complessi.

• Suoli calcarei — Vini di grande acidita' e mineralita' fine, lunghissima prospettiva evolutiva.

• Suoli misti — La maggioranza del territorio: vini di equilibrio e complessita'.

Il Lago d'Iseo e' il fattore microclima fondamentale: le sue acque temperano gli inverni e rinfrescano le notti estive con brezze che mantengono l'acidita' naturale delle uve spumantistiche — parametro critico per la qualita' del perlage e la longevita' del vino.

I Vitigni del Franciacorta

Chardonnay (vitigno principale, min. 50%) — Spina dorsale del Franciacorta. In questa zona esprime freschezza agrumata, fiori bianchi, mineralita' calcarea e una struttura che evolve magnificamente sulle fecce fini.

Pinot Nero — Porta struttura, corpo, complessita' tannica e note di frutta rossa. Nei Blanc de Noirs e' protagonista assoluto.

Pinot Bianco (max 50%) — Aggiunge freschezza, aromi delicati, contribuisce all'acidita'. Meno diffuso ma prezioso nelle blend.

Erbamat (max 10%, varietale autoctona) — Vitigno bresciano riscoperto. Altissima acidita' naturale, utile per compensare gli effetti del clima piu' caldo nelle annate siccitose.

Le Tipologie del Franciacorta DOCG

Non Millesimato (NM) — Blend di piu' annate, affinamento minimo 18 mesi sui lieviti. E' la tipologia base, spesso senza indicazione d'annata.

Millesimato — Da una sola vendemmia, minimo 37 mesi sui lieviti. Il vino che questa guida analizza per annata.

Saten — Solo vitigni bianchi, pressione piu' bassa (4.5 bar vs 6), minimo 24 mesi (37 se millesimato). Stile cremoso ed elegante.

Rose — Con Pinot Nero e/o Pinot Bianco, minimo 24 mesi (37 se millesimato). Carattere piu' strutturato e fruttato.

Riserva — Millesimato con minimo 60 mesi sui lieviti (5 anni). La tipologia piu' complessa e longeva. Questa guida la include nel potenziale di invecchiamento.

Come leggere la guida

Voto (100 punti): 95+ = eccezionale | 90–94 = ottima | 85–89 = buona | 80–84 = discreta.

Il potenziale di invecchiamento e' indicato separatamente per Millesimato e Riserva, dato il diverso affinamento sui lieviti.

Stelle (★): valutano la prospettiva evolutiva complessiva dell'annata. ★★★★★ = annata di lunghissima longevita' | ★★★★ = ottima prospettiva | ★★★ = buona prospettiva | ★★ = consumo a breve.

Nota: per le annate 2023, 2022, 2021 e 2020 i Millesimati e le Riserve sono ancora in affinamento obbligatorio sui lieviti e non ancora commercializzati.

Riepilogo delle Annate 2004–2023

Panoramica sinottica di tutte le annate millesimate con voto, qualita' e potenziale evolutivo.

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	POTENZIALE	FASE
2023	89	BUONA	★★★☆☆	5–12 anni (Millesimato)	In affinamento sui lieviti
2022	85	DIFFICILE	★★☆☆☆	4–9 anni (Millesimato)	In affinamento
2021	93	OTTIMA	★★★★☆	8–18 anni (Millesimato)	In affinamento
2020	91	BUONA	★★★☆☆	6–14 anni (Millesimato)	In commercio
2019	94	OTTIMA	★★★★★	10–22 anni (Millesimato)	In commercio
2018	90	BUONA	★★★☆☆	5–12 anni (Millesimato)	In commercio
2017	87	DISCRETA	★★☆☆☆	4–9 anni (Millesimato)	In commercio
2016	97	LEGGENDARIA	★★★★★	15–30 anni (Millesimato)	In commercio
2015	93	OTTIMA	★★★★☆	8–18 anni (Millesimato)	In commercio
2014	84	DIFFICILE	★★☆☆☆	4–10 anni (Millesimato)	In commercio
2013	93	OTTIMA	★★★★★	10–20 anni (Millesimato)	In commercio
2012	91	BUONA	★★★★☆	8–16 anni (Millesimato)	In commercio
2011	88	DISCRETA	★★☆☆☆	4–10 anni (Millesimato)	In commercio
2010	96	ECCEZIONALE	★★★★★	15–28 anni (Millesimato)	In commercio
2009	90	BUONA	★★★☆☆	6–14 anni (Millesimato)	In commercio
2008	93	OTTIMA	★★★★★	12–25 anni (Millesimato)	In commercio
2007	91	BUONA	★★★☆☆	8–16 anni (Millesimato)	In commercio
2006	95	ECCEZIONALE	★★★★★	15–30 anni (Millesimato)	In commercio
2005	89	BUONA	★★★☆☆	6–14 anni (Millesimato)	In commercio
2004	95	ECCEZIONALE	★★★★★	15–30 anni (Millesimato)	In commercio

Schede Dettagliate per Annata

Analisi climatica, profilo delle basi spumante e indicazioni di consumo per ogni millesimo.

2023 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 5–12 anni (Millesimato) / 8–18 anni (Riserva)*

⊙ In affinamento sui lieviti — Uscita Millesimato: 2027. Riserva: 2029

Andamento Climatico	Primavera fresca con qualche gelata tardiva nei fondovalle del Sebino. Estate calda con precipitazioni ben distribuite — il Lago d'Iseo ha svolto la sua funzione termoregolante in modo ottimale. Agosto molto caldo ma settembre fresco e ventilato. Vendemmia anticipata tra fine agosto e metà settembre in condizioni sanitarie eccellenti. Chardonnay di grande finezza aromatica.
Vinificazione & Carattere	Basi spumante fresche, sapide e floreali. Acidità naturale elevata, parametro fondamentale per il perlage del Franciacorta. Millesimati promettenti, con profilo agrumato e mineralità spiccata. Ancora in affinamento sui lieviti.
Profilo Organolettico	Bollicine fini e persistenti, colore paglierino chiaro. Naso di agrumi freschi (limone, cedro), fiori bianchi, crosta di pane. Bocca fresca, sapida, finale minerale.

2022 DIFFICILE 85/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 4–9 anni (Millesimato) / 6–14 anni (Riserva)*

⊙ In affinamento — Uscita Millesimato: 2026. Riserva: 2028

Andamento Climatico	Annata calda e siccitosa, tra le più calde degli ultimi trent'anni in Franciacorta. Estate con caldo estremo, escursioni termiche ridotte. Il Lago d'Iseo ha attenuato gli effetti ma non è bastato a preservare l'acidità naturale delle uve. Vendemmia anticipata di 2–3 settimane.
Vinificazione & Carattere	Acidità naturale ridotta, con necessità di correzioni in cantina in molti casi. Uve mature e concentrate ma meno fresche del solito. Profilo più ricco e morbido, meno verticale. Chi ha lavorato su vigna alta e posizioni fresche ha ottenuto risultati migliori.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, naso di frutta matura (pesca gialla, albicocca), note di burro, vaniglia. Perlage fine. Bocca morbida, rotonda, meno tensione acida del solito.

2021 OTTIMA 93/100

★★★★☆ *Potenziale: 8–18 anni (Millesimato) / 12–25 anni (Riserva)*

⊙ In affinamento — Uscita Millesimato: 2025. Riserva: 2027

Andamento Climatico	Annata di grande equilibrio e qualità classica. Primavera con buone riserve idriche, estate calda ma mitigata dal lago, settembre magnifico con escursioni termiche di 10–12°C. Il Chardonnay e il Pinot Nero hanno raggiunto maturazione ottimale tra fine agosto e metà settembre. Una delle vendemmie più armoniche degli ultimi anni.
Vinificazione & Carattere	Basi spumante di straordinaria precisione: acidità cristallina, frutto puro, mineralità elegante. Millesimati e Riserve di grande prospettiva. Il Franciacorta in stile classico, con la firma del Lago d'Iseo ben riconoscibile.

Profilo Organolettico	Paglierino luminoso con riflessi dorati. Naso fine ed elegante: agrumi canditi, fiori bianchi, lievito nobile, crosta di pane, tocco di nocciola. Bocca fresca e sapida, perlage cremoso, persistenza lunga.

2020 BUONA 91/100

★★★☆☆ *Potenziale: 6–14 anni (Millesimato) / 10–20 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Millesimati già usciti. Riserve: dal 2026

Andamento Climatico	Annata calda con estate siccitosa ma ben gestita grazie all'azione termoregolante del Sebino. Settembre di buona qualità. Le vigne su suoli morenici più profondi hanno mantenuto migliore riserva idrica. Vendemmia fine agosto-inizio settembre con uve sane.
Vinificazione & Carattere	Vini di buona struttura e concentrazione. Profilo aromatico generoso, con frutto maturo e buona freschezza residua. Millesimati di carattere solare ma con adeguata tensione acida.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, agrumi maturi (limone giallo, pompelmo biondo), frutta bianca (pera, mela golden), note brioche. Bocca avvolgente, cremosa, finale lungo.

2019 OTTIMA 94/100

★★★★★ *Potenziale: 10–22 anni (Millesimato) / 15–30 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Millesimati ottimi ora. Riserve: non aprire prima del 2026

Andamento Climatico	Annata eccellente, tra le migliori del decennio. Estate calda con precipitazioni calibrate, settembre ideale con escursioni termiche perfette per preservare l'acidità delle uve spumantistiche. Vendemmia tra fine agosto e prima settimana di settembre in condizioni ottimali. Grande concentrazione aromatica.
Vinificazione & Carattere	Basi spumante di grande eleganza e complessità. Acidità vibrante, frutto intenso, struttura notevole. Millesimati e Riserve di primissimo livello. Annata che ha convinto tutti i produttori più esigenti.
Profilo Organolettico	Paglierino brillante con riflessi oro. Naso di grande complessità: pompelmo, limone candito, fiori di acacia, lievito fine, mandorla, miele d'acacia, tocco di gesso. Perlage finissimo. Bocca tesa, sapida, lunghissima.

2018 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 5–12 anni (Millesimato) / 8–16 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Ottimo ora, fino al 2028

Andamento Climatico	Primavera fresca con piogge abbondanti, estate equilibrata con temperature moderate grazie al lago. Settembre ottimo. Annata di buona qualità media con profilo fresco e floreale — classica espressione del Franciacorta da clima temperato.
Vinificazione & Carattere	Vini di buona freschezza e pulizia aromatica. Struttura media, acidità ben presente, floreale elegante. Millesimati accessibili e piacevoli, ottimi per il consumo quotidiano dell'alta gamma.

Profilo Organolettico	Paglierino chiaro, naso floreale (biancospino, fiori di pesco), agrumi freschi, lievito delicato. Bocca fresca, agile, perlage fine, finale pulito.

2017 DISCRETA 87/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 4–9 anni (Millesimato) / 6–12 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Consumare entro 2027

Andamento Climatico	Siccità marcata e caldo estremo anche in Franciacorta, con l'estate più calda degli ultimi decenni. Il Lago d'Iseo ha attenuato ma non eliminato gli effetti. Vendemmia molto anticipata (agosto). Acidità naturale ai minimi storici.
Vinificazione & Carattere	Vini dalla struttura generosa ma con freschezza ridotta. Stile opulento e morbido, poco verticale. Profilo troppo maturo per lo standard Franciacorta — più simile a certi vini bianchi fermi che al profilo spumantistico ideale.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato intenso, frutta matura tropicale (mango, ananas), burro, tostatura, vaniglia. Bocca ricca, morbida, poca tensione acida, finale corto.

2016 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 15–30 anni (Millesimato) / 20–40 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Millesimati eccellenti ora. Riserve: non aprire prima del 2028

Andamento Climatico	Annata leggendaria, riconosciuta come la più grande degli ultimi vent'anni in Franciacorta. Inverno con buone riserve idriche, primavera ideale, estate calda con escursioni termiche notturne perfette grazie al Lago d'Iseo. Settembre da manuale. Una convergenza di fattori climatici irripetibili che ha regalato uve di qualità assoluta.
Vinificazione & Carattere	Vini di straordinaria perfezione: acidità cristallina e vibrante, struttura nobile, frutto purissimo e complesso. Millesimati e Riserve di rango mondiale, paragonabili ai migliori Champagne millesimati. L'espressione massima del Franciacorta.
Profilo Organolettico	Paglierino brillante con luminosità interna. Naso di complessità ineguagliabile: agrumi canditi, fiori bianchi, lievito nobilissimo, gesso, miele, brioche, mandorla tostata. Perlage finissimo, persistente. Bocca maestosa, tesa, verticale, persistenza infinita.

2015 OTTIMA 93/100

★★★★☆ *Potenziale: 8–18 anni (Millesimato) / 12–24 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Finestra ottimale 2024–2030

Andamento Climatico	Annata calda e solare con siccità moderata. Il Chardonnay ha raggiunto ottima maturità aromatica mantenendo buona acidità grazie all'influenza lacustre. Vendemmia regolare tra fine agosto e settembre. Concentrazione elevata.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi, strutturati, con frutto generoso e buona complessità. Millesimati opulenti, con profilo più maturo del solito ma equilibrato. Ottima piacevolezza immediata.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, naso intenso di frutta matura (pesca, albicocca), crosta di pane, note di nocciola, burro. Bocca piena, cremosa, lunga, finale speziato.

2014 DIFFICILE 84/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 4–10 anni (Millesimato) / 6–12 anni (Riserva)*

⊙ *In commercio — Consumare entro 2026*

Andamento Climatico	Annata piovosa e fresca, con problemi sanitari diffusi. Estate irregolare, vendemmia tardiva e difficile. Acidità naturale molto elevata ma struttura limitata. La selezione in vigna e in cantina è stata fondamentale per salvare la qualità.
Vinificazione & Carattere	Vini dalla struttura esile, con acidità tagliente ma senza adeguato supporto estrattivo. I migliori produttori hanno ottenuto Millesimati di buona freschezza e mineralità. Annata da selezionare con attenzione.
Profilo Organolettico	Paglierino chiaro, naso minerale e agrumato (limone, cedro), fiori bianchi, lieve erbaceo. Bocca fresca, snella, tesa, finale breve.

2013 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 10–20 anni (Millesimato) / 15–28 anni (Riserva)*

⊙ *In commercio — Apice tra 2024 e 2030*

Andamento Climatico	Annata classica di grande qualità. Inverno freddo, primavera regolare, estate equilibrata con caldo mitigato dal Sebino. Settembre eccellente con escursioni termiche di 10–13°C — ideale per il mantenimento dell'acidità naturale nel Chardonnay e nel Pinot Nero.
Vinificazione & Carattere	Vini di ottima freschezza, eleganza e struttura. Acidità cristallina, frutto preciso, mineralità spiccata. Millesimati di grande personalità, con il carattere classico del Franciacorta d'alta quota. Ottima prospettiva evolutiva.
Profilo Organolettico	Paglierino luminoso, naso elegante e preciso: limone candito, pompelmo, fiori di acacia, lievito nobile, note di selce e gesso. Bocca sapida, fresca, perlage cremoso, lunghissima.

2012 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 8–16 anni (Millesimato) / 12–22 anni (Riserva)*

⊙ *In commercio — Ottima finestra 2024–2028*

Andamento Climatico	Estate calda con siccità estiva parzialmente compensata da piogge settembrine. Vendemmia tra fine agosto e settembre con uve di buona qualità. Annata solare con struttura generosa.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e complessi, con buon equilibrio tra frutto e freschezza. Millesimati di carattere generoso, con profilo più maturo del consueto ma con acidità adeguata. Ottima complessità aromatica.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, frutta gialla matura (pesca bianca, nespola), note brioche, tostatura fine, mandorla. Bocca avvolgente, cremosa, finale lungo e sapido.

2011 DISCRETA 88/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 4–10 anni (Millesimato) / 6–14 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Consumare entro 2026–2027

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata, con estate secca e vendemmia precoce (fine agosto). Acidità naturale ridotta rispetto alla media storica della DOCG. Influenza lacustre insufficiente a compensare il caldo estremo.
Vinificazione & Carattere	Vini morbidi e fruttati, con frutto maturo e poca tensione acida. Profilo più edonistico che strutturale. Millesimati accessibili e piacevoli da giovani, senza grande prospettiva evolutiva.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato intenso, frutta matura (pesca gialla, albicocca), note di burro e vaniglia. Bocca morbida, arrotondata, finale corto.

2010 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 15–28 anni (Millesimato) / 20–38 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Riserve all'apice ora. Non oltre 2030

Andamento Climatico	Annata straordinaria, gemella della 2016 per qualità. Inverno freddo con neve sulle colline moreniche, primavera ideale, estate calda con perfette escursioni termiche notturne grazie al Lago d'Iseo. Settembre da manuale. La combinazione perfetta per il Franciacorta millesimato.
Vinificazione & Carattere	Vini archetipici: freschezza e struttura in equilibrio assoluto, acidità verticale, mineralità finissima. Riserve di grandissima longevità, paragonabili ai migliori millesimi della storia della DOCG. Espressione autentica del terroir morenico bresciano.
Profilo Organolettico	Paglierino brillante con evoluzione dorata. Naso magistrale: agrumi canditi, fiori di campo, lievito nobilissimo, gesso, miele d'acacia, note di pasticceria. Bocca tesa, cristallina, perlage infinito, persistenza straordinaria.

2009 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 6–14 anni (Millesimato) / 10–20 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Buona finestra 2024–2028

Andamento Climatico	Estate calda e siccitosa, con vendemmia anticipata. Il Lago d'Iseo ha svolto un ruolo mitigante fondamentale. Uve mature e aromaticamente intense, con acidità inferiore alla media. Profilo più morbido del consueto.
Vinificazione & Carattere	Vini potenti e strutturati, con frutto generoso e buona complessità. Meno verticalità del classico Franciacorta ma grande piacevolezza e profondità. Millesimati apprezzati per la loro accessibilità.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, naso di frutta matura (pesca, pera fondente), note di panna, nocciola, lieve tostatura. Bocca cremosa, avvolgente, lunga.

2008 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 12–25 anni (Millesimato) / 18–35 anni (Riserva)*

⊙ In commercio — Apice delle Riserve 2024–2032

Andamento Climatico	Annata fresca e classica. Estate con temperature moderate, settembre magnifico con escursioni termiche di 12–14°C — ideale per la preservazione dell'acidità tartarica e malica nel Chardonnay. Vendemmia tardiva (settembre inoltrato) in condizioni sanitarie ottime. Stile tradizionale.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza, freschezza e nervo. Acidità brillante e verticale, frutto preciso, mineralità affilata. Il profilo classico del Franciacorta d'autore. Riserve di grandissima longevità.
Profilo Organolettico	Paglierino brillante con luminosità argentata. Naso elegante e preciso: agrumi (limone, pompelmo), fiori bianchi, lievito finissimo, gesso, note iodiche. Bocca tesa, sapida, perlage infinito.

2007 BUONA 91/100

★★★☆☆ *Potenziale: 8–16 anni (Millesimato) / 12–22 anni (Riserva)*

In commercio — Fase ottimale ora, fino al 2028

Andamento Climatico	Annata calda e mite con anticipazione della vendemmia. Estate con temperature elevate ma ben bilanciate dalla vicinanza al lago. Profilo fruttato generoso, acidità adeguata. Millesimati piacevoli e accessibili.
Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e fruttati, con buon equilibrio e piacevolezza. Profilo più morbido del classico Franciacorta severo, ma con complessità notevole. Ottimi Millesimati per chi apprezza lo stile più maturo.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato, frutta bianca matura (pera, mela golden), fiori gialli, brioche, note tostate fini. Bocca morbida e cremosa, buona lunghezza.

2006 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 15–30 anni (Millesimato) / 20–38 anni (Riserva)*

In commercio — Riserve all'apice assoluto 2024–2032

Andamento Climatico	Annata quasi perfetta, considerata tra le grandi della storia della DOCG. Estate calda senza eccessi, ottobre fresco con escursioni termiche eccellenti. Il Chardonnay ha raggiunto maturità fenolica e aromatica in equilibrio ideale. Vendemmia di grande qualità.
Vinificazione & Carattere	Vini di grandissima statura: struttura nobile, acidità penetrante, complessità aromatica profonda. Millesimati e Riserve tra i migliori mai prodotti in Franciacorta. La critica internazionale li paragona ai grandi Blanc de Blancs champenois.
Profilo Organolettico	Paglierino brillante con riflessi oro antico. Naso di rara complessità: agrumi canditi, fiori secchi, lievito nobilissimo, gesso, mineralità iodica, miele, note di pasticceria e crème brûlée.

2005 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 6–14 anni (Millesimato) / 10–18 anni (Riserva)*

In commercio — Consumare entro 2027–2028

Andamento Climatico	Annata classica con qualche incertezza estiva recuperata in un settembre di buona qualità. Risultati buoni con punte eccellenti nei migliori vigneti su suoli morenici profondi. Profilo tradizionale e corretto.
Vinificazione & Carattere	Vini di buona eleganza, struttura media e freschezza presente. Non tra i grandi Franciacorta della storia ma di autentica fattura con la firma territoriale ben riconoscibile.
Profilo Organolettico	Paglierino luminoso, limone, pompelmo, fiori bianchi, crosta di pane, lieve nocciola. Bocca fresca, sapida, perlage fine, finale pulito.

2004 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 15–30 anni (Millesimato) / 20–38 anni (Riserva)*

In commercio — Riserve all'apice assoluto ora. Non oltre 2030

Andamento Climatico	Annata di grande tradizione classica. Estate bilanciata con notti fresche grazie al Lago d'Iseo, settembre eccellente con escursioni termiche perfette. Tra i grandi millesimi della storia della DOCG. Vendemmia nella seconda settimana di settembre in condizioni ideali.
Vinificazione & Carattere	Vini classici: acidità verticale, mineralità affilata, complessità aromatica profonda e sfaccettata. Riserve di longevità straordinaria, oggi in fase di piena maturità espressiva. Il Franciacorta nella sua accezione più aristocratica.
Profilo Organolettico	Paglierino dorato con riflessi ambra nelle Riserve evolute. Complessità straordinaria: miele d'acacia, agrumi canditi, fiori secchi, lievito maturo, note di fungo bianco, gesso, mineralità verticale.

Approfondimenti sul Franciacorta

Il Metodo Classico: come nasce il Franciacorta

Il Metodo Classico (detto anche Metodo Tradizionale o Champenois) e' il processo produttivo che distingue il Franciacorta da tutti gli altri spumanti italiani:

1. PRESSATURA SOFFICE — Le uve sono pressate intere e delicatamente per estrarre solo il mosto fiore.

2. PRIMA FERMENTAZIONE — In acciaio inox o legno, trasforma gli zuccheri in alcol. Si ottengono le basi spumante — vini fermi, acidi, non ancora spumantizzati.

3. ASSEMBLAGGIO (CUVEE') — Blend di diverse basi spumante, vitigni e — per il Non Millesimato — diverse annate. Il Millesimato usa solo uve di un'annata.

4. TIRAGE — Aggiunta di zucchero e lieviti, imbottigliamento e chiusura con tappo a corona. Inizia la seconda fermentazione in bottiglia.

5. PRESA DI SPUMA — La seconda fermentazione produce CO2 che rimane disciolta nel vino: e' il perlage. La bottiglia viene conservata in posizione orizzontale (sur lattes).

6. AFFINAMENTO SUI LIEVITI — La fase piu' importante per la qualita'. I lieviti morti (fecce fini) cedono al vino complessita' aromatica (autolisi): note di pane, brioche, nocciola, crema. Piu' lunga e' questa fase, piu' complesso e longevo sara' il vino.

7. REMUAGE — Rotazione progressiva delle bottiglie per raccogliere le fecce nel collo. Tradizionalmente a mano (pupitres), oggi spesso con giropallette meccanici.

8. DEGORGEMENT — Espulsione del deposito di fecce per congelamento del collo. Aggiunta della liqueur d'expedition (dosage) che determina la tipologia: Pas Dose', Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec, Demi-sec.

Le Tipologie di Dosaggio

Pas Dose' / Nature (0-3 g/L) — Zero o minimo zucchero aggiunto. La massima espressione della mineralita' e dell'acidita'. Richiede annate eccellenti.

Extra Brut (0-6 g/L) — Pochissimo dosaggio. Secco, verticale, minerale. Molto apprezzato dai sommelier.

Brut (< 12 g/L) — La tipologia piu' diffusa. Equilibrio tra freschezza e morbidezza. Versatile a tavola.

Extra Dry (12-17 g/L) — Leggermente piu' rotondo. Apprezzato come aperitivo.

Demi-sec (33-50 g/L) — Dolce, abbinato a dessert e formaggi erborinati.

I Grandi Produttori di Franciacorta

La Franciacorta annovera circa 120 produttori. I riferimenti assoluti per qualita' e storia:

• Ca' del Bosco (Maurizio Zanella) — Il pioniere del Franciacorta di lusso. Annamaria Clementi Riserva e' l'icona assoluta della denominazione, un Blanc de Blancs di longevita' straordinaria.

• Bellavista — Insieme a Ca' del Bosco, la maison di riferimento della Franciacorta. La Riserva Vittorio Moretti e' tra i grandi vini italiani tout court.

• Guido Berlucchi — La piu' storica, ha fondato il primo Franciacorta nel 1961 con Franco Ziliani. Palazzo Lana Riserva e' il vino simbolo.

• Contadi Castaldi — Stile elegante e preciso, ottimo rapporto qualita'-prezzo nell'alta gamma.

• Monte Rossa — Eccellenza artigianale, la Prima Cuvee' e' un riferimento per il Brut millesimato.

• Ferghettina — Piccola produzione artigianale di grandissima qualita'. Roberto Gatti e' il vignerons di culto della denominazione.

• Barone Pizzini — Produzione biologica rigorosa, espressione autentica del terroir morenico.

• Mosnel — Una delle maisons piu' storiche e rigorose, con vigna di proprieta' da oltre un secolo.

• Ricci Curbastro — Famiglia pionieristica, Riserva di riferimento per longevita' e finezza.

Franciacorta e Champagne: confronto

Il Franciacorta viene spesso paragonato allo Champagne. Analogie e differenze fondamentali:

ANALOGIE: stesso metodo produttivo (Metodo Classico / Champenois), stessi vitigni principali (Chardonnay, Pinot Nero), stesso affinamento prolungato sui lieviti, stessa ambizione alla complessita' e longevita'.

DIFFERENZE CLIMATICHE: la Franciacorta e' piu' a sud (45° lat vs 49° dello Champagne), con estati piu' calde e acidita' naturale delle uve mediamente piu' bassa. Il Lago d'Iseo compensa parzialmente questo svantaggio.

DIFFERENZE TERRITORIALI: i suoli morenici bresciani conferiscono al Franciacorta una mineralita' diversa — piu' sapida e lacustre — rispetto alla mineralita' calcarea e gessosa della Champagne.

DIFFERENZE STILISTICHE: il Franciacorta tende a esprimere frutta piu' matura, rotondita' maggiore, note piu' cremose. Lo Champagne e' generalmente piu' austero, acido, verticale.

IL VERDETTO: i grandi Franciacorta millesimati (2016, 2010, 2008, 2006, 2004) non hanno nulla da invidiare a un Blanc de Blancs di Cote des Blancs. Sono vini del mondo, non solo del territorio.

Abbinamenti Gastronomici

Il Franciacorta e' il grande vino da tavola dello spumante italiano — non solo aperitivo:

• Aperitivo (NM Brut / Extra Brut) — Classico. Gougeres, tartine al salmone, olive ascolane, fritture leggere.

• Antipasti di mare (Millesimato Brut / Saten) — Crudi di pesce, ostriche, carpaccio di branzino, capesante.

• Risotto alla Milanese (Millesimato Blanc de Blancs) — Il grande classico lombardo con le bollicine del territorio.

• Pasta ripiena al burro (Saten / Pas Dose') — Agnolotti, ravioli di magro, culurgiones: la delicatezza sposa la cremosita'.

• Pesce nobile (Millesimato Riserva) — Branzino al sale, rombo in crosta, orate al forno: l'eleganza chiama eleganza.

• Crostacei (Rose' Millesimato) — Astice, aragosta, scampi: il Rosa strutturato regge la dolcezza e la grassezza.

• Formaggio di capra fresco (Pas Dose') — L'acidita' del vino taglia la cremosita' del formaggio magnificamente.

• Gorgonzola DOP (Demi-sec) — Il classico abbinamento dolce-salato-erborinato.

• Cotoletta alla Milanese (Millesimato Brut invecchiato) — Il grande classico lombardo che pochi osano: l'abbinamento e' straordinario.

• Dessert alla vaniglia e pasticceria secca — Con un Franciacorta Demi-sec o Saten maturo: inaspettato e delizioso.

La Conservazione del Franciacorta

A differenza dei vini fermi, i Franciacorta millesimati e soprattutto le Riserve hanno un potenziale di invecchiamento spesso sottovalutato. Indicazioni pratiche:

Temperatura: 10–14°C, costante. Evitare sbalzi termici. La cantina e' ideale, il frigorifero accettabile per il breve periodo.

Posizione: orizzontale (come tutti i vini con tappo di sughero) o verticale se si dispone di cantina a temperatura costante. Il tappo muselets mantiene la tenuta.

Luce: buio totale o semibuio. La luce UV degrada rapidamente i composti fenolici e aromatici.

Vibrazione: evitare assolutamente. Le bollicine in pressione sono sensibili alle vibrazioni meccaniche.

Dopo l'apertura: consumare entro 1–2 giorni. Usare uno stopper specifico per spumante. Non il cucchiaino d'argento — e' un mito senza fondamento scientifico.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Franciacorta DOCG Vintage Guide | Lago d'Iseo, Brescia