



FuoriVinitaly: nella villa che fu degli Scaligeri una cena d'eccezione per presentare i nuovi millesimi di Villa Franciacorta

**A Villa Ormaneto, a Cerea (VR), protagonista indiscusso è stato l'RNA «Riserva Nobile Alessandro Bianchi» 15 anni sui lieviti**

È all'esuberanza dei profumi e sapori, ma anche alla ricchezza dei racconti legati al vino e al suo affascinante mondo che la storica cantina **Villa Franciacorta** deve aver pensato quando ha organizzato una serata di presentazione dei suoi nuovi millesimi nella cornice esclusiva e suggestiva di **Villa Ormaneto a Cerea (VR)**.



Un'immagine di Villa Ormareto, dove si è svolto l'evento (Foto © Villa Franciacorta).

Per il terzo anno consecutivo l'importante maison franciacortina ha infatti deciso di non partecipare direttamente al **Vinitaly**, ma ha animato questo **FuoriVinitaly 2024** con una cena d'eccezione, sempre nel territorio veronese così da facilitare la partecipazione di numerosi giornalisti ed esperti del settore, ma garantendo altresì quell'atmosfera rilassata che è sempre congeniale alla degustazione meditata degli ottimi vini.

La cornice scelta per questo **FuoriVinitaly 2024** dalla storica cantina fondata nel 1960 da **Alessandro Bianchi** e oggi amorevolmente guidata dalla figlia Roberta insieme alla famiglia e a un team di giovani appassionati e agguerriti, è felicemente ricaduta su quella **Villa Ormareto**, risalente al 1300, che è appartenuta nel passato alla nobile famiglia degli Scaligeri: un edificio rurale e signorile dedicato un tempo all'attività venatoria e alla villeggiatura di campagna che oggi è divenuto relais di charme con un ristorante di livello (il **VI-OR**) guidato dal talentuoso **chef Gianluca Da Rin Perette**.

«Da tre anni a questa parte – ha introdotto la serata la signora **Roberta Bianchi** – presentiamo i nostri millesimi in una villa immersa nella natura, nella massima tranquillità. Una location che quest'anno abbiamo voluto particolarmente suggestiva proprio per presentare un vino di eccellenza come il nostro RNA 15 anni sui lieviti».

L'**RNA** – acronimo che sta per **Riserva Nobile Alessandro Bianchi – Franciacorta Extra Brut 2007** è stata proprio la sorpresa della serata, che così viene raccontato dalla signora Roberta:

«In famiglia abbiamo l'abitudine di regalarci vini. Nel 2010 per festeggiare i 50 anni di Villa Franciacorta decisi di produrre questo RNA con l'obiettivo dichiarato di farne una chicca. Nel 2010 era un Riserva 2004 con 5 anni sui lieviti. Mantenevo poi alcune bottiglie sempre sui lieviti uscimmo, nel 2015, con una riserva che aveva riposato **10 anni sui lieviti**. E oggi presentiamo questo 2007, dunque un Franciacorta con 15 anni di permanenza sui lieviti. Un vino dalla grande sapidità e persistenza che rappresenta al meglio la nostra cantina che non punta a crescere in quantità, ma intende investire sempre di più in affinamenti prolungati».



Riserva Nobile Alessandro Bianchi – Franciacorta Extra Brut 2007 (Foto © Villa Franciacorta).

A fargli da contrappunto quel **Cru Cuvette 2019** «che invece è stato il regalo del papà per il mio matrimonio. – prosegue emozionata Roberta ricordando l'importante figura del padre che è stato uno dei fondatori del Consorzio Franciacorta – Il Cuvette è un vino che nasce dall'idea di creare un Franciacorta che vada bene a tutto pasto. E del resto è un Franciacorta dall'importante struttura e complessità grazie alla permanenza di 4 anni sui lieviti. Un vino gastronomico capace di vincere la sfida di reggere piatti diversi anche importanti».

Qui ha accompagnato un cavallo di battaglia del ristorante **Vi-Or** come la **Coscia d'anatra «in onto» al profumo di agrumi**, variazione sul *signature dish* dello chef Da Rin Perette, l'*Oca in onto*. Mentre l'eccellente RNA 2007 è stato servito con il **Reale di maialino con salsa monferrina**.



Altre etichette dell'azienda (Foto © Villa Franciacorta).

Tra gli altri vini degustati il **Boke Noir Rosè Pas Dosè 2019**, 100% Pinot nero, dalla bella schiettezza e pulizia, servito con i cicchetti veneziani. Quindi il **Mon Satèn 2019**, un vino setoso e suadente, caratterizzato dall'abbandono dell'utilizzo del legno e abbinato alla **Battuta di carne cruda con salsa bernese**. Quindi l'**Emozione 2020**, tra «i vini più rappresentativi di Villa Franciacorta – ha spiegato l'enologo **Angelo Divittini** – dal momento che tutte le parcelle dei nostri vigneti sono rappresentate in questo vino e dunque Emozione rappresenta il nostro patrimonio vitato, la ricca biodiversità di Villa». «Emozione 2020» ha accompagnato tanto il goloso **Riso mantecato con Strachitunt, rosole di papavero e pesto di mandorle** che uno dei piatti più succulenti e riusciti della serata come il **Tortellone del VI-OR in farcia d'anatra e germano**. Gran finale con il **Babà con crema zabaione** accompagnato dal **Rosè Demi Sec** di Villa, il **Briolette** dal color petalo di rosa.

Maggiori informazioni: [www.villafranciacorta.it](http://www.villafranciacorta.it)

#### Data di creazione

16/04/2024

#### Autore

giovanni-caldara