



Estate all'italiana: 6 Metodo Classico pronti a stappare la corona allo Champagne

Sei metodi classici italiani che stanno ridefinendo il mondo delle bollicine e raccontando l'ecletticità dei terroir nazionali, in grado di sfidare l'egemonia francese nel panorama internazionale degli spumanti

Nell'infinito cosmo dei vini, si ha l'abitudine di associare le bollicine alla Francia, in particolare alla Champagne. Ma, guardate un po', l'Italia, con la sua incredibile varietà vinicola, ha una carta in più da giocare. Nell'estate del 2023, partiamo alla scoperta dei **Metodo Classico italiani**, incappando in sei bottiglie che promettono di far tremare l'asse del vino internazionale.

Bollicine per l'estate: 6 Metodo Classico italiani da non perdere

In questo viaggio, che è un po' un safari tra i vigneti, ci addentriamo in territori variopinti, mettendo in luce vini che respirano l'artigianalità, l'innovazione e la passione dei loro creatori. Dal Trentino-Alto Adige al Piemonte, dall'Oltrepò Pavese al Veneto, fino all'Emilia-Romagna, gli spumanti italiani non sono più un segreto e stanno conquistando palcoscenici sempre più importanti.

Sono vini dal carattere deciso, che fanno risplendere la tradizione e l'eccellenza del Belpaese, distinguendosi per la qualità che li avvolge. E che potrebbero dare del filo da torcere allo Champagne, non solo per le peculiarità al palato, ma anche per l'abilità e la dedizione che ne animano la produzione.

In questo articolo dedicato alle bollicine per l'estate, ma non solo, vi introduciamo a sei tra le più interessanti etichette, esplorando le loro storie, suggerendo gli abbinamenti più intriganti e facendo un pit stop presso le aziende che li producono.

Villa Franciacorta – Emozione Brut Millesimato 2019

Il Franciacorta Emozione Brut Millesimato di Villa Franciacorta è un'eccezionale espressione delle bollicine italiane. Prodotto in Lombardia, questo vino unisce 26 diversi vini di base, donando un palato complesso ed elegante.

Colore giallo paglierino, è caratterizzato da un profumo delicato ed elegante, dove spiccano note floreali e fruttate, arricchite da un sentore di crosta di pane. Il gusto seduce per l'equilibrio e l'eleganza delle sue bollicine fini e persistenti, che esaltano una struttura intrigante e offrono un retrogusto persistente.

Il processo di vinificazione è minuzioso: ogni parcella viene vinificata singolarmente, con una pigiatura soffice e una sedimentazione naturale a freddo. La fermentazione, effettuata con lieviti autoctoni, avviene in serbatoi in acciaio inox a 18°C. Dopo la rifermentazione in bottiglia, il vino matura per minimo 36 mesi nelle cantine interrate.



Emozione Brut Millesimato di Villa Franciacorta.

Villa Franciacorta è un'antica cantina del 1500, ubicata a Monticelli Brusati, in provincia di Brescia. Dal 1960, la famiglia Bianchi produce vini solo da uve proprie, privilegiando la produzione di vini millesimati. I terreni, ricchi di argille sedimentarie, marne stratificate e fossili marini, conferiscono ai loro vini un'aromaticità, sapidità e bouquet inconfondibili.

Prezzo: 28,50 euro

Villa Franciacorta

Località Villa, 12 – Monticelli Brusati (BS) | www.villafranciacorta.it

Costaripa – Mattia Vezzola; Grande Annata Brut 2017

Il **Grande Annata Brut 2017 di Costaripa – Mattia Vezzola** è un vino di straordinaria complessità e lunghezza, caratterizzato da un perlage finissimo e lento. Al naso, si percepiscono agrumi e frutta matura di alta collina, fiori bianchi e un tocco di melograno. Al palato, la sua complessità e intensità si uniscono a una persistenza eccellente, freschezza e sapidità. La sua acidità viva ne presagisce una sicura longevità.

Per quanto riguarda gli abbinamenti, il vino si accompagna splendidamente a piatti di mare come carpacci e tartare di pesce, ostriche, caviale e crostacei. Risulta eccellente anche con risotti,

specialmente con cipolla fondente e limoni del Garda, o con gamberi e scampi.



Grande Annata Brut 2017 di Costaripa – Mattia Vezzola.

La cantina Costaripa, attiva dal 1936, è un'istituzione della Valtenesi, sulla riva di ponente del Lago di Garda. Il territorio, un incantevole anfiteatro naturale di origine morenica, beneficia di 3000 ore di sole all'anno e brezze mattutine e serali che conservano un equilibrio ottimale per la vite. L'enologo e proprietario **Mattia Vezzola**, unanimemente considerato il **genio delle bollicine**, ha saputo sfruttare queste condizioni per dare vita a vini di grande espressione.

Oltre alla produzione di spumanti metodo classico, la cantina è nota per la sua innovativa "**vinificazione a lacrima**", che estrae la parte più pura dei grappoli di uve rosse. Ogni sorso dei vini di Costaripa trasmette il forte legame con il territorio che la famiglia Vezzola coltiva dal 1936.

Prezzo: 36,50 euro

Costaripa di Mattia Vezzola

Via della Costa, 1/a – Moniga del Garda (BS) | www.costaripa.it

Klinger – Trentodoc Extra Brut Riserva Millesimato “Masnen-Vignal” 2018

Il Trentodoc Extra Brut Riserva Millesimato “**Masnen-Vignal**” 2018 di Klinger prende vita sulle

colline di Pressano, a nord di Trento. Composto da un **blend di Chardonnay 85% e Pinot Bianco 15%**, presenta un bel colore giallo paglierino brillante. Al naso, offre un profumo intensamente fruttato, con note di mela, pera e albicocca. Al palato, si mostra fresco, equilibrato e persistente, con una buona acidità e la tipica vena di vino di montagna.



Trentodoc Extra Brut Riserva Millesimato “Masnen-Vignal” 2018 di Klinger.

L'azienda Klinger è guidata con passione dalla **famiglia Pilati**, la quale si dedica da generazioni alla viticoltura sulle colline di Pressano. Questa zona, rinomata per la coltivazione del Gewürztraminer, si distingue per essere soleggiata, ariosa e circondata da un mare di vigneti. Nel 1921, il bisnonno Luigi Pilati ha acquistato **Maso Clinga**, un maso fondato nel 1500 dalla famiglia tedesca Klinger, nelle vicinanze delle miniere d'argento, che per secoli hanno caratterizzato l'area con il risuonare dei picconi (da qui, forse, deriva il nome dell'azienda).

Oggi, l'azienda possiede una piccola porzione di vigneti disposti su queste terre storicamente apprezzate per la loro composizione geologica, esposizione, ventilazione e altitudine. I vigneti si estendono dai 350 ai 500 metri sul livello del mare, sparsi tra Maso Clinga e i masi circostanti. Dal 2018, Felice Pilati e i suoi figli Enzo, Lorena e Umberto, portano avanti la tradizione viticola sotto il nome di Klinger Winery.

Klinger Winery

Via Clinga, 16 – Lavis (TN) | [Facebook](#) | Tel. 334 1539034

Tenuta Mazzolino – Cruasè

Il **Cruasè delle Tenuta Mazzolino** è un vino prodotto al 100% da uve Pinot Nero, che esprime la particolare composizione del terreno in cui nasce, costituito da marna calcarea e substrato gessoso. Questo spumante, prodotto per la prima volta nel 2007, offre una soffice cremosità, frutto della lunga permanenza sui lieviti: parliamo di 36 mesi.

Il colore è un rosa tenue luminoso con riflessi ramati, mentre al naso si presenta fine e stratificato, con evidenti note di piccoli frutti rossi, scorza di agrumi e sfumature di pasticceria derivanti dalla sua lunga permanenza sui lieviti. In chiusura, una nota gessosa. Al palato, l'effervescenza è fine e setosa, ravvivata da una vibrante acidità e una leggera vena sapida, che si fondono armoniosamente con la polpa succosa dei piccoli frutti rossi.

Si abbina splendidamente a carpacci di pesce, crostacei a carne dolce, tartare di carne e salumi nobili.



Cruasè delle Tenuta Mazzolino.

La [Tenuta Mazzolino](#) si trova a Corvino San Quirino, una frazione in provincia di Pavia, Lombardia, e fu fondata nel 1983. Il nome "Mazzolino" deriva dal latino "*Mansiolinum*", che significa punto d'incontro. Questo riflette la visione del fondatore Enrico Braggiotti, che cercava di creare un legame tra le radici italiane e la stirpe turca e francese della sua famiglia.

Prezzo: 29 euro

Tenuta Mazzolino

Via Mazzolino, 34 – Mazzolino (PV) | www.tenuta-mazzolino.com

Luretta – On Attend Les Invités

Lo spumante rosato "**On Attend Les Invités**" della cantina Luretta è un Metodo Classico prodotto con i **migliori grappoli di Pinot Nero**. Questo vino viene affinato sui lieviti per 36 mesi, conferendogli un gusto avvolgente e sofisticato.

Metodo Classico profondo, strutturato e pieno di carattere, si presenta con un naso di frutta rossa e un leggero tannino che lo rende perfetto per primi piatti di pesce e formaggi a lunga stagionatura. Inoltre, può essere abbinato con carni bianche e salumi-antipasti.

La produzione di "On Attend Les Invités" è iniziata nel 2001, quando la cantina Luretta ha deciso di espandere la propria linea di spumanti per includere un vino più austero, ricco e strutturato rispetto al "*Principessa*", la bolla più fresca e accessibile della collezione.



Spumante rosato “On Attend Les Invités” di cantina Luretta.

La **storia della cantina Luretta** è legata a quella di **Felice Salamini**, che negli anni Ottanta ha compiuto il grande passo da allevatore di bestiame a viticoltore e produttore di vino. Ha scelto la zona della Valle Luretta, sulle prime propaggini dell'Appennino Piacentino, come luogo per la sua sfida, e il suo successo risiede nell'aver trasformato un territorio non propriamente rinomato per la produzione enologica in una fucina di ottimi vini. Nel corso degli anni, Felice e i suoi discendenti hanno dimostrato di padroneggiare le più disparate tecniche di vinificazione, dando vita a una variegata raccolta di etichette che include anche spumanti Metodo Classico di notevole livello.

Prezzo: 26.80 euro

Cantina Luretta

Castello di Momeliano – Gazzola (PC) | www.luretta.com

Lunae Bosoni – Cuvée Lunae Brut Metodo Classico Millesimato

Lo spumante **Cuvée Lunae Brut Metodo Classico Millesimato** della cantina **Lunae Bosoni** è un capolavoro nato dalla passione di una generazione. Questo vino, prodotto con una meticolosa selezione di vitigni autoctoni di Albarola e Vermentino, rappresenta un nuovo capitolo nella storia vitivinicola delle terre liguri.

La Cuvée Lunae ha un colore giallo paglierino e **si distingue per il suo profilo aromatico fresco e ampio**, impreziosito da note di frutta estiva a polpa bianca e accenti di macchia mediterranea. I sentori evolvono verso il pepe bianco e la salvia, terminando con un tocco di pietra focaia. Il gusto è bilanciato da una vivace acidità che contrasta la cremosità del perlage, culminando in un finale fruttato persistente.

Questo spumante si abbina meravigliosamente a una vasta gamma di piatti, dall'elegante pasta al pesto, alla tradizionale [focaccia ligure](#), al succulento coniglio in umido. Il suo gusto versatile e piacevole ne fa un vino perfetto per ogni occasione.



Cuvée Lunae Brut Metodo Classico Millesimato di Lunae.

La produzione di Cuvée Lunae Brut Metodo Classico Millesimato è un sogno che si è realizzato per Lunae Bosoni, un'azienda guidata con passione dalla stessa famiglia da cinque generazioni. Situata tra le rigogliose colline di Castelnuovo Magra e il Mar Ligure, la cantina rispetta e valorizza la tradizione enologica del territorio, seguendo un mantra di **Comprendere, Coltivare e Raccogliere**. Lunae Bosoni ha saputo elevare la produzione vinicola della Liguria, trasformando vitigni locali a volte dimenticati in vini di notevole qualità e carattere.

Prezzo: 38 euro

Cantine Lunae Bosoni

Via Bozzi, 63 – Ortonovo (SP) | www.cantinelunae.com

La rivincita delle bollicine italiane

Tra le file di viti che cingono l'Italia, il nostro viaggio ci ha svelato una ricchezza insospettata e una qualità straordinaria dei metodi classici italiani. Dalla luminosa Emozione Brut Millesimato di Villa Franciacorta all'energico Trentodoc Extra Brut Riserva di Klinger, dal complesso Grande Annata Brut di Costaripa alla romantica Cruasè delle Tenute Mazzolino, dall'affascinante Vermentino di Cantine Lunae fino al potente *On Attend Les Invités* di Luretta, abbiamo avuto l'opportunità di scoprire e apprezzare le bollicine italiane che stanno scalando le vette dell'enologia internazionale.

Vini che non hanno nulla da invidiare alle più rinomate cuvée champenoise. Il calore del sole mediterraneo, la varietà dei terreni e un'ancestrale sapienza vitivinicola che si sposa con innovazione e ricerca: la testimonianza vivente di come, al di quà delle Alpi, si possano creare spumanti di altissima qualità, in grado di competere e talvolta superare la fama dell'incontrastato Re delle bollicine, lo Champagne.

Data di creazione

03/08/2023

Autore

gabriele-pasca