

Franciacorta Extra Brut e Dosaggio Zero Faccoli

Alleluja brava gente! Voglio darvi una bella notizia.

In **Franciacorta** non tutti, per fortuna, sono impegnati a compiacere e correre dietro alla tipologia più “modaiola” (e controversa o eterogenea) prodotta nella zona vinicola bresciana, quella del Satèn.



Non tutti vogliono vini, “easy drinking”, morbidi e rotondi sino al punto da “proseccheggiano” quasi, e non tutti pensano che per produrre Satèn importanti (alias degni di essere considerati dalle guide) si debba passare sotto le rischiose forche caudine dell’affinamento di parte delle basi in legno (alias barrique). C’è anche chi di Satèn deliberatamente non vuole sentire parlare e non si sogna nemmeno di produrlo, e per la produzione delle proprie pregiate bollicine Docg, anche per le riserve più impegnative/ambiziose si limita ad un lungo e ben calibrato affinamento in acciaio.

Sto parlando, ad esempio, di una piccola e agguerrita *boutique winery*, un must per molti appassionati, come l’azienda agricola Faccoli di Coccaglio, posta ai piedi del Monte Orfano.

4,5 ettari a vigneto e due in affitto, 4 ettari a Chardonnay, 1,5 la parte più vecchia a Pinot bianco un ettaro a Pinot nero, e una produzione che si aggira (e non intende andare oltre) intorno alle 50 mila bottiglie. Esclusivamente Franciacorta Docg.

La storia di questa azienda è semplice e prende avvio da **Lorenzo Faccoli**, padre dei fratelli **Gian Mario** e **Claudio Faccoli**, attuali conduttori e responsabili in vigna e cantina. Lorenzo Faccoli arriva a Coccaglio ai piedi del Monte Orfano nel

1964 e la sua prima produzione è di 12 ettolitri. In seguito impianta vigneti di Chardonnay e Pinot bianco e nel 1970 arriva a produrre 300 ettolitri tutti imbottigliati.

Al suo fianco entrano in azienda dapprima, nel 1975, il figlio Gian Mario e dal 1983 il fratello Claudio. Nel 1979 Lorenzo Faccoli spumantizzava le sue prime 2000 bottiglie di Franciacorta e l’azienda produttrice bollicine, secondo un proprio personalissimo stile, da oltre trent’anni.

L’estetica aziendale, che elabora vini da vigneti posti alle pendici del Monte Orfano, tra le parti più antiche della Franciacorta, composto di ciotoli, argilla rossa e calcare e quindi terra da rossi, è produrre Franciacorta di struttura, bollicine con corpo e sapore, ed è bene espressa da alcune convinzioni messe in rilievo sul sito Internet: “La bolla per noi è la massima esaltazione del vino: ci piace secca ed evoluta. Mai scontata”.

E ancora “Vogliamo che il lievito sia riconoscibile nei nostri vini. Dosaggio zero ne è la prova”.

Questo il credo estetico dei Faccoli, che si prendono cura delle loro vigne e della loro cantina e hanno poco tempo da dedicare al “marketing” e alle pubbliche relazioni, anche se **Claudio Faccoli**, dopo esserne stato per sette anni vice-presidente, nel 2000 si prese l’oneroso impegno di essere Presidente del Consorzio.

I loro Franciacorta sono agli antipodi del modello di bollicina accattivante e un po’ ruffiana che mette tutti d’accordo: o piacciono, e soprattutto agli appassionati più consapevoli ed esigenti piacciono molto, senza se e senza ma, o lasciano un po’ freddi. Soprattutto i bevitori meno esperti che vorrebbero bolle più rassicuranti e meno impegnative.

Pur producendo quattro vini, tra cui un valido Brut, un nervoso ed elegante Rosé, prodotto già dal 1984, che non deve avere “vinosità” nella bolla, a fare la nobiltà dei Faccoli sono soprattutto due vini, l’**Extra Brut** ed il **Dosaggio Zero**.

Come ricordano, l’Extra brut “è la tipologia meno comunicata del territorio: si rivolge ad un pubblico particolare, dati i dosaggi minimi; è adatto a palati che cercano prodotti estranei ai

convenzionali criteri di piacevolezza. L'**Extra brut** Faccoli è la tipologia che distingue l'azienda, il prodotto in cui si identifica e attraverso il quale cerca l'affermazione del proprio marchio" Prodotto da un uvaggio 70% Chardonnay 25% Pinot bianco 5% Pinot nero ha un affinamento di tre anni sui lieviti ed un tenore di zuccheri riduttori di 2,5-3 grammi litro.

Il **Franciacorta Dosaggio Zero** "è l'ultimo prodotto messo in commercio. Rappresenta il lavoro di ricerca dell'azienda, reso possibile dall'esperienza maturata in anni di spumantizzazione. Si rivolge a palati curiosi, amanti dei vini di struttura, pronti a leggere nel vino le sfumature dell'annata, a sperimentare sensazioni tattili particolari e a rischiare abbinamenti inconsueti.

Uvaggio di 70% Chardonnay 25% Pinot bianco 5% Pinot nero conosce un affinamento minimo di 48 mesi sui lieviti ed una percentuale di zuccheri di 1-1,8 grammi litro.

L'azienda produce poi un quantitativo minimo, molto ricercato dai bevitori più esigenti, di **Franciacorta Riserva 10 anni**, un extra brut dosato con 1 o 2 grammi al massimo, che si affina oltre 8 anni sui lieviti, ma questo è un vino speciale, davvero raro, di cui intendo parlarvi, come pure del Brut e del Rosé, in altra occasione.

Partiamo dall'**Extra Brut**, da uve della vendemmia 2008, con sboccatura 2011, con le impressioni d'assaggio.



Colore giallo paglierino di bella vivacità e brillantezza, molto luminoso e pieno di riflessi, perlage sottile e continuo, si presenta in maniera inconfondibile con il suo naso affilato, nervoso, intensamente minerale, che evoca il sale marino, la mandorla e la nocciola non tostate, note di crosta di pane e lieviti e concede ben poco dei più rassicuranti aromi floreali e fruttati tipici di molti Franciacorta più "addomesticati".

La bocca è parimenti "anti-consolatoria", rigorosa, ben secca, con un taglio ben deciso sin dal primo impatto, via via più largo e strutturato, di grande energia, profondo, verticale, con un'acidità, assolutamente ben bilanciata, che spinge e regala un finale di grande vitalità, sapida, piena di vita, che chiude su una nitida nota di mandorla, di assoluta piacevolezza e forza. Altrettanto intrigante il **Dosaggio Zero 2006**, con sboccatura primo semestre 2011.

Paglierino verdognolo di grande integrità e lucentezza, perlage sottilissimo, continuo, elegante, sciorina subito un naso di fantastica personalità, ben secco, compatto, asciutto, integro, con note di mandorla, fiori secchi, fieno, agrumi, buccia d'arancia candita, crosta di pane e lieviti ed un leggero accenno burroso in evoluzione a comporre un insieme molto suadente. Bocca secca senza concessioni, integra, nervosa, continua, di assoluta freschezza e sale, gusto

saldo, largo, pieno, deciso, di grande soddisfazione e ricchezza di sapore, con energia e vitalità da vendere ed un nerbo minerale, un equilibrio, una piacevolezza che conquistano.

E fanno sì che quando si stappa una bottiglia e si è in due a berla, la si vuoti rapidamente. Con il rammarico che si trattasse solo di una normale bottiglia e non di un magnum...