

Franzoni Vini

In una delle più piccole DOC italiane brillano i vini di Emilio Franzoni

Sono oltre 100 gli anni da quando la famiglia Franzoni produce vini in quel di Botticino, a pochi chilometri da Brescia, andando verso il Lago di Garda.

Botticino, da sempre è identificata a livello nazionale e non solo, per le sue cave di marmo: l'Altare della Patria a Roma è fatto con il marmo della cittadina bresciana così come una parte del complesso monumentale della Statua della Libertà a N.Y., giusto per citarne due tra i più significativi.

La produzione vitivinicola è stata quindi subordinata all'attività estrattiva, limitando il vino ad una produzione di prossimità e in buona parte sfuso.

Erano i tempi dove nelle osterie di Brescia quando si ordinava un calice di vino rosso, era un rosso di Botticino. Il top delle osterie era il Frate in Piazzetta Tito Speri, dove un pubblico di humanità varia, si concedeva una pausa dalla laboriosità quotidiana.

I vini Franzoni erano ben presenti e svolgevano un ruolo di preminenza

Aveva iniziato nonno Emilio che, alla vigilia della seconda guerra mondiale, depositava il nome dell'Azienda Vinicola Emilio Franzoni presso un notaio di Brescia.

Stagione dopo stagione, vendemmia dopo vendemmia i Franzoni, portavano di anno in anno la miglior qualità nei bicchieri degli amanti del buon vino.

Radici profonde simili a quella della vite, cementano tradizione ed esperienza nell'impegno quotidiano nel dar vita ad un vino sempre migliore.

Il terroir di Botticino offre grandi opportunità, vuoi per la posizione vuoi per gli uvaggi e il ruolo dell'attuale titolare di Franzoni è quello di confermare l'abbinamento Franzoni - Botticino quale sinonimo di qualità, tradizione, ricercatezza ed innovazione.

La Foja rimane il capolavoro della famiglia. Dal nome stesso, "la foglia", quella di vite che il nonno arrotolava sulla bottiglia, fino al pluripremiato vino di oggi che celebra e premia gli sforzi con la Foja d'Or Riserva, la curatissima riserva, autentica gloria enoica bresciana.

Botticino DOC Riserva La Foja d'Or

Importante, strutturato, dal colore rosso rubino tendente al granato. Tannini morbidi e nobili

Parziale appassimento delle uve e un invecchiamento che gli dona un importante e complesso bouquet con sfumature di vaniglia, tabacco e liquirizia.

Viene prodotto in una zona collinare alle pendici delle prealpi Lombarde particolarmente protetta dalle correnti del Nord dove si sviluppa un favorevole microclima.

Le uve sono prodotte in vigneti storici delle Tenute Franzoni di età media tra i 40-50 anni, ad un'altezza compresa tra i 400-700 metri sul livello del mare.

Produzione mai superiore ai 70 quintali per ettaro.

La vendemmia è tardiva, eseguita rigorosamente a mano, con una cernita severa dei grappoli.

L'azienda attua una sua propria storica metodologia di appassimento per circa il 90% delle uve destinate a questo vino, prolungando l'appassimento di oltre due mesi.

I terreni sono composti da una particolare composizione detta "marna", molto simile alle zone di produzione dei grandi vini piemontesi, facendone un unicum del panorama vitivinicolo bresciano.

L'esposizione solare orientata a Sud-Est consente un ottimale irraggiamento durante tutto l'arco dell'anno.

caratteristiche

L'invecchiamento è minimo di quattro anni in botti di rovere di Slavonia della capacità di 15 ettolitri per poi affinare per oltre quattro mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

La produzione è rigorosamente limitata a non più di 15000 bottiglie e solo nelle migliori annate.

Ha una gradazione alcolica di 15,5 gradi e sposa tutti i tipi di carne rossa, Ideale per il classico spiedo bresciano, la cacciagione e il Bagoss, formaggio di gran prestigio, già preferito da Giuseppe Garibaldi.

Si consiglia di servire in un bicchiere ampio a tulipano ad una temperatura di 19-21 gradi, avendo cura di stappare la bottiglia almeno tre ore prima del consumo.

Consigliato l'uso del decanter per esaltare gusti e profumi.

uvaggio

L'uvaggio è composto da quattro vitigni:

Barbera 45 % : importante vitigno atto all'invecchiamento, caratterizzato da una buona acidità e grande struttura, dona al vino corpo ed una spiccata personalità

Marzemino 30 % : vitigno dalle nobili origini trentine, che regala colori brillanti, vivi, e persistenti

Sangiovese 15 % : diffusissimo in Italia, dalle origini toscane, dona al vino profumi raffinati, delicati e di notevole personalità e una buona tannicità, ideale per l'invecchiamento

Schiava gentile 10% : vitigno storico originario della Val di Cembra, da sempre presente a Botticino, fondamentale per dare equilibrio, morbidezza e freschezza al vino

Botticino DOC La Foja

É un vino rosso rubino intenso con riflessi che tendono al granato.

Il lungo invecchiamento dona a questo vino un bouquet complesso, con sentori di vaniglia, tabacco e frutti di bosco a bacca rossa.

Viene prodotto in zona collinare nelle prealpi Lombarde particolarmente protetta dalle fredde correnti nordiche. Da questo combinato disposte deriva un favorevole microclima.

Le vigne sono ad un'altezza compresa tra i 400 e i 600 metri sul livello del mare in vigneti storici di età compresa tra i trenta ed i quarant' anni, con rese per ettaro di circa 80-90 quintali di uva.

Le vendemmie sono eseguite tardivamente e rigorosamente a mano con una selezione mirata dei grappoli migliori.

I terreni sono composti da "marna", terreno dal caratteristico colore chiaro molto simile ai terroir dei grandi vini piemontesi.

Grazie alla favorevole esposizione solare Sud/Est le uve godono di caratteristiche particolarmente favorevoli.

caratteristiche

L'invecchiamento di questo vino viene eseguito per oltre tre anni in botti di rovere di Slavonia della capacità di circa 15 ettolitri per poi affinarsi per oltre tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Ha una gradazione di 14,5 gradi ed è particolarmente adatto a tutti i tipi di carne rossa. Sposa salumi della tradizione e formaggi invecchiati delle malghe bresciane

Va servito ad una temperatura compresa tra i 18-20 gradi, meglio se usando un bicchiere tulipano grande per l'esaltazione dei profumi; importante aprire la bottiglia un paio d'ore prima del consumo.

uvaggio

L'uvaggio è composto da quattro vitigni:

Barbera 40% vitigno che favorisce l'invecchiamento, importante per la struttura, dona corpo e vivacità

Marzemino 30% vitigno dalle classiche origini friulane, importante per donare al vino colori brillanti ed intensi

Sangiovese 20% di origine toscane, è importante per i profumi raffinati, delicati e di grande personalità

Schiava gentile 10%: vitigno storico originario della Val di Cembra, da sempre presente a Botticino, fondamentale per dare equilibrio, morbidezza e freschezza al vino

Botticino DOC Tenuta Bettina

È un eccellente vino robusto, dal profumo vinoso intenso e dal colore rosso rubino con riflessi tendenti al violaceo.

Viene prodotto in una zona collinare protetta dalle fredde correnti nordiche nella quale si crea un clima particolarmente favorevole.

I terreni sono argillosi con una predominanza di calcare e sono situati ad un'altezza di circa 200-300 metri sul livello del mare; grazie all'ottima esposizione solare a Sud-Est si registrano complete maturazioni polifenoliche con importanti sviluppi zuccherini.

caratteristiche

L'invecchiamento di questo vino viene eseguito in botti d'acciaio con passaggi di almeno 10 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri a una gradazione media di 13,5 gradi.

Si serve ad una temperatura di 18-20 gradi avendo cura di stappare la bottiglia almeno due ore prima del servizio.

È un vino da tutto pasto adatto ad arrostiti, brasati, carni rosse in genere, animali di basso cortile, salumi e formaggi saporiti.

uvaggio

L'uvaggio è composto da quattro vitigni perfettamente dosati per dare caratteristiche uniche:

Barbera 35 % : per dare robustezza, corpo ed acidità in quantità tale da raggiungere un medio e lungo invecchiamento

Marzemino 35% : caratteristico vitigno di origini trentine che dona un intenso colore e profumi raffinati

Sangiovese 20% : vitigno tipico italiano, di origine toscana, per dare profumi intensi, persistenti e delicati

Schiava gentile 10% : vitigno originario della Val di Cembra, ambientato da sempre a Botticino. Dona al vino un'invidiabile freschezza ed una notevole morbidezza al palato

Botticino DOC Ronco del Gallo

È un vino rosso dal colore rosso rubino con riflessi violacei.

Viene prodotto in una zona collinare ai piedi delle prealpi lombarde dove i terreni argilloso-calcarei arrivano a pendenze del 25%.

Un anfiteatro naturale riparato dai venti del Nord crea un ottimale microclima dato dall'esposizione a Sud-Est che consente un ottimo irraggiamento solare anche nelle giornate invernali.

caratteristiche

L'invecchiamento viene eseguito in vasche d'acciaio con alcuni passaggi in legno in botti di rovere dalle capacità comprese tra i 50 ed i 170 ettolitri.

Questo vino ha una gradazione media di 13 gradi ed è particolarmente adatto ad accompagnare ogni tipo di polleria, non disdegna salumi e formaggi.

Va servito ad una temperatura di 18-20 gradi.

uvaggio

L'uvaggio è composto da un oculato blend di quattro diversi vitigni:

Barbera 30% : che dona corpo ed attitudine all'invecchiamento

Marzemino 30% : per un colore intenso, profondo e persistente

Sangiovese 30% : crea un inconfondibile bouquet intenso e delicato

Schiava gentile 10% : vitigno storico originario della Val di Cembra, da sempre presente a Botticino, fondamentale per dare equilibrio, morbidezza e freschezza al vino

SoloRosso IGT Ronchi di Brescia

Gradevole vino rosso, prodotto in una ridente zona collinare a due passi dalla città di Brescia.

Colore rosso rubino carico, profumo intenso, gusto rotondo e armonico

Ha una gradazione di 12,5%vol.

caratteristiche

Vino da tutto pasto, adatto in modo particolare a piatti tipici bresciani a base di carni rosse e bianche, salumi cotti e crudi, formaggi di media stagionatura. Noi suggeriamo, vista la stagione un bel cotechino "vaniglia", magari con lenticchie o purè

uvaggio

Barbera (50%), Marzemino (50%)

In conclusione, se volete degustare vini di gran livello, con un rapporto qualità prezzo estremamente favorevole, sappiate che i vini di Franzoni sono quel che cercate.

FRANZONI VINI

Via Cavour, 10,

25082 Botticino Sera BS

Tel. 030 269 1071

www.franzonibotticino.it

