



slow wine

guida 2014

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI



Slow Food Editore

SEO (BS)

Clarabella



Via delle Polle, 1800
tel. 0309821041
www.cascinaclarabella.it
clarabella@cascinaclarabella.it

10 ha - 40.000 bt

VITA - A ogni nostra nuova visita il progetto franciacortino di Alessandro Mogavero (direttore commerciale) e Aldo Papetti (giovane enologo formatosi da Mattia Vezzola) acquista sempre maggiore identità: oggi Clarabella non rappresenta più solo un'encomiabile cooperativa sociale Onlus che si occupa del reinserimento di persone con disagio psichico, ma è soprattutto una bella azienda vinicola che produce ottime bollicine.

VIGNE - Clarabella dispone di 10 ettari vitati suddivisi nei comuni di Corte Franca, Rovato, Rodengo Saiano e Nigoline, per la maggior parte impiantati a chardonnay con una piccola percentuale di pinot nero. Di particolare pregio un vigneto terrazzato a ridosso del convento dell'Annunciata, alle pendici del Monte Orfano, che offre un'uva di spiccata mineralità. Fin dalla sua nascita l'azienda pratica convintamente agricoltura biologica.

VINI - I vini di Alessandro Mogavero e Aldo Papetti quest'anno hanno raggiunto un obiettivo degno di nota, spiccando nelle rispettive tipologie. In attesa di un rosé che dovrebbe vedere la luce nei prossimi anni, per il momento Clarabella propone tre etichette, tutte molto centrate e vendute a un prezzo davvero conveniente. Molto buono il **Franciacorta Satèn** (○ 10.000 bt, 18 €), tipico, succoso e dalla caratteristica morbidezza. Il **Franciacorta Pas Dosé Essenza** (○ 1.950 bt, 21 €), ottenuto prevalentemente dal vigneto intorno alla cantina, spicca per note ferrose minerali e bocca di lunga trama.

WINE NOW **FRANCIACORTA BRUT** (○ 25.000 bt; 17 €) La prova che semplicità non fa rima con banalità: un base tra i migliori assaggiati, minerale, di profonda bevibilità, dal giusto prezzo.

CONCIMI compost
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà