

Metodo di produzione	Alta Langa Docg	Asolo Prosecco Docg	Asti e Moscato d'Asti Docg	Franciacorta Docg	Oltrepò Pavese Docg	Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Docg	Alto Adige Doc	Trento Doc	Altre Bollicine	Cava
----------------------	-----------------	---------------------	----------------------------	-------------------	---------------------	---	----------------	------------	-----------------	------

Champagne



Franciacorta Dosage Zero E'ssenza Cascina Clarabella

Denominazione: Franciacorta Docg

Metodo: classico

Uvaggio: Chardonnay, Pinot nero

Fascia di prezzo: da 10 € a 20 €

Giudizio:



Scusate innanzitutto la fotografia che illustra questo post. Fa un po' pena, (colpa mia), ma vi assicuro che la qualità del vino è di gran lunga superiore....

Siamo in **Franciacorta**, in un posto, [come ho già avuto modo di scrivere](#), un po' speciale, **Cascina Clarabella** dove, come già detto e come ora riprendo puntualmente, si è sviluppato un meritorio progetto "Cascina Clarabella" che "ha il fine di promuovere percorsi di cura ed assistenza e di sviluppare attività produttive per la creazione di opportunità lavorative per persone con disagio psichico".

Creato nel 2002 nell'area rurale Ca' de pole di Iseo nel cuore della Franciacorta è un Consorzio di cooperative sociali che comprende le cooperative sociali Diogene, Is.Pa.Ro, Clarabella e Airone". Questo progetto "comprende anche un agriturismo e una fattoria didattica e la parte che interessa particolarmente a noi è di competenza di Clarabella Società cooperativa sociale agricola Onlus, la cui azione è dettata da una serie di principi, etici ed esistenziali, ben esposti [sul sito Internet](#): "la nostra esperienza nasce dalla tipica "saggezza" contadina, in base alla quale tutti sono a loro modo abili, quali che siano il livello culturale o le condizioni mentali, perché le piante e gli animali non discriminano nessuno, non si voltano dall'altra parte e crescono sane chiunque le accudisca. Il mondo dell'agricoltura ha sempre rappresentato un ambito privilegiato di attenzione e di applicazione per la cura, e soprattutto per quella che ora chiamiamo riabilitazione, in tutta la storia della psichiatria moderna.

L'azienda agricola in cui erano impegnati i ricoverati non mancava mai nella "città dei matti", prima di tutto perché era funzionale alla sua gestione economica, anche se aveva più funzione di intrattenimento degli "ospiti" e di sfruttamento per il mantenimento del manicomio piuttosto che funzione terapeutico-riabilitativa".

E così in ogni settore della produzione, che oltre al vino comprende mieli e olio extravergine, la cooperativa garantisce assunzioni e tirocini a persone con disagio psichico. E conforme a questa impostazione di base, che rispetto massimamente e che ammiro (per pigrizia, più che per indifferenza, non svolgo alcuna attività socialmente utile e tendo a nutrire profonda stima per chi le svolge) Clarabella "ha scelto di offrire prodotti etici e servizi di qualità nel rispetto della persona e dell'ambiente: in questo caso, la vitivinicoltura biologica".

Si producono Franciacorta in questa realtà e davvero di interessantissimo livello. Come questo **Dosage Zero E'ssenza** non millesimato, 95% Chardonnay con un saldo del 5% di Pinot nero, da un vigneto a Guyot con densità di 6500 piante ettaro denominato "cascina" e adiacente alla cantina, fermenta in acciaio e per il 15% in barriques non nuove, riposa 24 mesi sui lieviti per poi proporsi al nostro assaggio curioso.

E fa una gran bella figura, quantomeno al mio palato, assetato di vini diretti, non dolci, non arruffianati da un eccessivo dosaggio di zuccheri, che garberà alla dose meno colta dei bevitori di metodo classico (anche quelli franciosi) ma a me fanno venire noia e latte alle ginocchia, con il suo colore paglierino verdognolo brillante, il perlage sottile e continuo, il naso molto agrumato, con mela e fiori bianchi ,accenni citrini, e una bella apertura e fragranza.

E poi con l'attacco fresco e vivo di grande equilibrio e piacevolezza, con un bel sale che percorre il gusto, ben secco, deciso, con acidità bilanciata e persistenza lunga. Ottimo da aperitivo o su frutti di mare per la sua salinità spiccata. Questa la Franciacorta, viva, dinamica, che mi piace!

Clarabella Soc. Coop. Soc. Agr. Onlus

via delle Polle, 1800 25049 Iseo (Bs)

tel. 39.030.9821041

prenotazioni +39.335.1809785

fax +39.030.9896131

e-mail clarabella@cascinaclarabella.it

sito Internet <http://www.cascinaclarabella.it/index.php?lang=it>

Resta informato

Iscriviti alla newsletter

Con l'iscrizione accetto i termini della [Privacy Policy](#).

Nome:

E-mail:

Iscriviti

[Pubblicità su Le Mille Bolle Blog](#)

[Iscriviti al feed RSS](#)

redazione@lemillebolleblog.it

[Glossario](#)

[Eventi](#)

[Link](#)

Ricerca

Search

L'autore

Sono nato a Milano nel 1956, ma vivo da oltre quarant'anni a Bergamo, e ho avviato la mia attività giornalistica nel 1979. Sono giornalista pubblicista dal 1981 e dopo aver collaborato, scrivendo di libri, cultura, musica classica (e di gastronomia), a quotidiani come La Gazzetta di Parma, Il Giornale, La Gazzetta ticinese e Il Secolo [...]



[Leggi tutto](#)

Ultime degustazioni

Franciacorta Dosage Zero E'ssenza Cascina Clarabella

*Franciacorta Docg
Metodo classico
Chardonnay, Pinot nero*



Alto Adige metodo classico Von Braunbach

*Alto Adige Doc
Metodo classico
Chardonnay, Pinot bianco*



Trento Doc riserva del fondatore 976 2004 Letrari

*Trento Doc
Metodo classico
Chardonnay, Pinot nero*



Metodo classico Brut Il Mattaglio Cantina della Volta

*Altre Bollicine
Metodo classico
Pinot nero, Chardonnay*



Champagne Le Rosé Dumangin

*Champagne
Metodo classico
Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier*



Dizionario delle bollicine

Extra Dry e Dry: A dispetto del termine, che sottolineando il carattere secco farebbe pensare a vini che denotano una certa asciuttezza, si tratta di prodotti che rientrano nell'ambito dei vini morbidi, moderatamente abboccati. Con **Dry** (o **Sec**) si designano vini con una presenza di zuccheri che va da 17 a 32 grammi litro, mentre negli Extra Dry la percentuale varia da 12 a 20 grammi litro.

Brut ed Extra Brut: Con il termine **Brut** si indica forse la più diffusa tipologia di