

## FRANCIACORTA-CANTINA CORONEA, UN PICCOLO MONDO VITATO CHE ESALTA VINI PRESTIGIOSI



Categorie: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A ridosso dell'estremo arco di nord-est della **Franciacorta**, caratterizzato da un tipico terreno morenico, nelle **Sale di Gussago** (Bs), all'interno di un paesaggio storico e prestigioso, è situata una



collinetta che custodisce ed alimenta da anni un vigneto unico. Un'invidiabile esposizione solare e di orientamento della vite verso la luce quotidiana, sostenuta dallo scorrimento del sole nel cielo e la bella elevazione, sufficiente a sollevare il vigneto dall'umidità della pianura, costituiscono alcune delle caratteristiche che consentono a questo vigneto di rappresentare una perla rara tra i produttori di

**Franciacorta: il Coronea Franciacorta Brut DOCG.**

I titolari dell'azienda vitivinicola, **Andrea Bignotti**, veterinario e **Chiara Turelli**, ingegnere, provenienti da mondi professionali completamente diversi, hanno però





saputo coniugare entusiasmo e capacità di apprendere e comprendere il vigneto, realizzando una cantina, fondata nel 2012 posta all'interno di un'azienda che dispone di tre ettari vitati a **Chardonnay**, per una produzione che non arriva alle 10 mila bottiglie di **Franciacorta Brut Blanc de Blancs**,

([cantina@coronea.it](mailto:cantina@coronea.it))

La filosofia aziendale nasce da

un profondo senso di rispetto verso la terra. In cui sono previste procedure manuali, cure amorevoli ed orientamenti delle parcelle di vigneto, che si fondono per creare **Coronea Brut**, dotato di un profilo sensoriale unico.

Il processo di vinificazione è delicato ed estremamente rispettoso dell'ottima qualità delle uve di produzione aziendale.



La vendemmia delle

uve **Chardonnay** in purezza avviene interamente a mano nel mese di agosto quando le uve raggiungono la giusta maturazione che dona il perfetto equilibrio tra tenore zuccherino e struttura acida.

Dopo una pigiatura molto soffice, una fermentazione primaria a bassa temperatura che segue un rigoroso protocollo, in grado di lasciare che

le preziose note impresse dalla natura nelle uve esprimano la loro essenza nel cru di arrivo.

La primavera successiva alla vendemmia è periodo dedicato all'imbottigliamento. Durante la presa di spuma il vino in bottiglia





affina sui lieviti, rimanendo orizzontalmente nella cantina aziendale per almeno 18 mesi per il Brut, tempi necessari per attribuire la prestigiosa denominazione di **Franciacorta DOCG**.

**Coronea Brut** si presenta con un colore oro naturale, con sfumature verde-oro, brillante, un perlage finissimo ed un profumo elegante, persistente e complesso. Di sapore gradevole e morbido, Coronea Brut è al tempo stesso sapido, minerale e di buon gusto strutturato. E con suadenti note di pasticceria mai banali, che anzi inducono ad un altro sorso. Temperatura di servizio, 8°C.

Allieta il palato se abbinato a formaggi, pesce e risotti delicati, sia da desco familiare che di alta cucina.

Insomma, è possibile cogliere lo spirito del vigneto ed il senso di una realtà unica dentro un unico calice di un grande vino.

[www.coronea.it](http://www.coronea.it)

(Piergiorgio Felletti)