

CORTEAURA UN NUOVO CONCEPT PER UNA NUOVA CANTINA

I miei sogni sono irrinunciabili, sono ostinati, testardi e resistenti. Luis Sepulveda

LA CANTINA:

Corteaura Franciacorta nasce nel 2009 per volontà di Federico Fossati. Si trova alle pendici del comune di Adro in provincia di Brescia. Federico veneto di origine, voleva realizzare un sogno enologico: **produrre un vino di qualità in un territorio di vocazione**. Per questo ha viaggiato in tutta l'Italia individuando nella Franciacorta il territorio che più di ogni altro avrebbe prodotto per i suoi vini la gamma più ricca e più ampia di sfumature.

Federico dopo aver valutato diverse possibilità nella zona ha scelto di fondare la sua azienda ad Adro, famosa già nel XIII secolo per la coltivazione della vite. Con una sapiente opera di ristrutturazione ha trasformato in cantina un antico edificio rurale, nel rispetto del territorio e dei vigneti che la circondano. L'incontro con Pierangelo Bonomi, forte di una lunga esperienza nel campo del Franciacorta, ha reso possibile la creazione della prima produzione. Oggi Corteaura produce 100.000 bottiglie e lavora 6 ettari di vigneto, la maggior parte di proprietà scegliendo di acquistare uve in tutta la Franciacorta per conferire ai suoi vini la più ampia gamma di sentori e di aromi.

Il vino è il canto della terra verso il cielo. Luigi Veronelli

Il Territorio:

Corteaura si trova ad Adro comune nella provincia di Brescia. Il comune di Adro è situato ai piedi del Monte Alto (651 m s.l.m.), circa sei chilometri dal Lago d'Iseo, nella parte sudoccidentale della provincia di Brescia. Il Monte Alto protegge i vigneti dal vento e dalla nebbia e rende possibile la creazione di un clima temperato ideale per la coltivazione della vigna. Il piccolo paese di Adro già nel '500 era considerato il paese ideale per la coltivazione della vite. Il riscontro è dato anche dallo stemma del comune che raffigura tre grappoli d'uva.

Nomen omen: nel nome il destino

L'origine del Nome

Un nome che viene da lontano, dalla culla della cultura greca ed ha più significati etimologici. *Aura*, figlia di Peribea, è una ninfa della mitologia greca, le sue movenze sono veloci come il vento. *Aura* dal greco "alos" (corona), denota un sottile campo di radiazione luminosa, invisibile alla normale percezione, che circonda e anima tutti gli esseri viventi (persone, animali e piante). *Aura*, infine, come l'insieme dell'energia positiva.

Accanto ad *Aura* **la Corte** rievoca la storia della Franciacorta. Quando nel medioevo il territorio era amministrato da monaci Benedettini e Cluniacensi che in cambio del lavoro prestato non pagavano le gabelle e i dazi da qui il nome *La Francia Curta*.

Tutto ciò che è squisito matura lentamente. Arthur Schopenhauer

Il Simbolo:

Il simbolo scelto da Corteaura è la tartaruga. Un animale calmo pacato dotato di grande prospettiva che evoca la lentezza, l'attesa ma anche la longevità. Così nel Franciacorta il tempo è lo strumento indispensabile per preparare le cuvée e aspettare che l'evoluzione si compia.

Il volto umano non mente mai: è l'unica cartina che segna tutti i territori in cui abbiamo vissuto. Louis Sepulveda

Le persone: L'anima di Corteaura: Federico Fossati- Responsabile tecnico: Pierangelo Bonomi

Federico Fossati. Dal veneto alla Franciacorta lombarda con la determinazione a produrre Franciacorta di qualità e ad interpretare al meglio il territorio, cogliendone i caratteri peculiari e la tipicità dei suoli per farne un'area di eccellenza. Animato da questo desiderio Federico Fossati, classe 1978, lascia lo studio di commercialista dove esercitava per dedicarsi alla ricerca del suo sogno enologico e individua in Franciacorta ad Adro il suo futuro. Federico crede nella qualità come punto imprescindibile per realizzare un prodotto che duri nel tempo. Pur non avendo una tradizione alle spalle nel campo enologico è animato dalla *passione del fare* e decide di scommettere nel progetto di Corteaura investendo tutte le sue risorse nella direzione e commercializzazione di Franciacorta. Appassionato di sport, è un grande estimatore della cucina gourmet. *"Corteaura è un vino complesso ma facile da bere, come in una festa invita alla gioia e alla spensieratezza."*

Responsabile tecnico: Pierangelo Bonomi. Una lunga esperienza nel campo della spumantizzazione tra la Franciacorta e il Trentino per Pierangelo Bonomi le bollicine sono una missione. Il Franciacorta indica un metodo di lavorazione (metodo classico che prevede la seconda rifermentazione in bottiglia), una DOCG molto importante (dal 1995), ed un VINO (i vigneti utilizzabili sono solo chardonnay, pinot nero, pinot bianco con 25 mesi di maturazione ed elaborazione dalla data della vendemmia e con almeno 18 mesi di lenta rifermentazione a contatto coi lieviti.)

Per Corteaura, Pierangelo Bonomi, ha un progetto molto ambizioso che può essere racchiuso in tre punti:

- Il lavoro mirato alla Costanza Qualitativa (attraverso ricerca, struttura e formazione)
- l'identità del territorio di appartenenza pur mantenendo le differenze di gamma (Brut, Satèn, Rosé, Pas Dosé)
- I vini devono essere facili da bere ma strutturati e complessi nella loro architettura.

Per fare questo ha scelto di allungare l'affinamento sui lieviti stabiliti dal Consorzio della Franciacorta per creare cuvée longeve e di grande espressione che possano incontrare il gusto del consumatore. Il lungo affinamento (almeno 26 mesi) permette di esprimere al meglio la qualità.

La verità si rivela solo quando si rinuncia a tutte le idee preconconcette (Shoseki)

Sinceramente Franciacorta: I Franciacorta di Corteaura

La gamma di Corteaura comprende le più ampie e varie sfumature del territorio della Franciacorta. Tutti i vini sono volutamente non millesimati con un affinamento sui lieviti di almeno 26 mesi per garantire l'alta qualità e una profonda struttura.

Brut: *Carattere Determinato*

100% Chardonnay. Le uve provengono da vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta per raccogliere in una sola cuvée tutti i profumi e gli aromi di un territorio vocato alla spumantizzazione.

L'affinamento sui lieviti è di almeno 26 mesi ad una temperatura costante di 12- 15 gradi.

La vendemmia è rigorosamente manuale attraverso la selezione dei grappoli in vigna e un trasporto direttamente in cantina in piccole cassette che preservano la materia prima.

La vinificazione scelta segue una pressatura soffice delle uve e una fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 gradi)

Il Brut di Corteaura ha un carattere determinato. Di colore paglierino può contare su un perlage fine e persistente. Al naso è floreale e delicatamente fruttato. Risalta in particolare l'aroma del pane, caratteristico sentore ottenuto grazie al lungo affinamento sui lieviti, arricchito da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fico bianco secco). Il sapore è sapido, fresco.

La temperatura di servizio consigliata è di 6 gradi.

Satèn: *Tratto sontuoso*

100% Chardonnay. Le uve provengono da vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta per raccogliere in una sola cuvée tutti i profumi e gli aromi di un territorio vocato alla spumantizzazione.

L'affinamento sui lieviti è di almeno 30 mesi ad una temperatura costante di 12- 15 gradi.

La vendemmia è rigorosamente manuale attraverso la selezione dei grappoli in vigna e un trasporto direttamente in cantina in piccole cassette che preservano la materia prima.

La vinificazione scelta segue una pressatura soffice delle uve e una fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 gradi)

Il Satèn di Corteaura è di colore paglierino con un perlage fine. Il profumo è leggermente floreale. Al gusto è morbido e delicatamente cremoso con una spiccata freschezza gustativa con note floreali di fiori bianchi e di frutta secca. Il naso è fresco ed elegante. Il gusto è morbido e suadente.

La temperatura di servizio consigliata è di 6 gradi.

Rosé: *Eleganza vellutata*

60% Pinot Nero e 40% Chardonnay. Le uve provengono da vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta per raccogliere in una sola cuvée tutti i profumi e gli aromi di un territorio vocato alla spumantizzazione.

L'affinamento sui lieviti è di almeno 30 mesi ad una temperatura costante di 12- 15 gradi.

La vendemmia è rigorosamente manuale attraverso la selezione dei grappoli in vigna e un trasporto direttamente in cantina in piccole cassette che preservano la materia prima.

La vinificazione scelta segue una pressatura soffice delle uve e una fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 gradi)

Il Rosé di Corteaura ha un colore rosa tenue a buccia di cipolla dorata. Il profumo è elegante con note di mora e lampone tipiche dell'eleganza del Pinot Nero. Il gusto è morbido e succoso con una bella espressione di acidità equilibrata. Il Rosé di Corteaura è un Franciacorta da bere con gli occhi dotato di una forte personalità e di un bell'equilibrio olfattivo.

La temperatura di servizio consigliata è di 6 gradi.

Pas Dosé: La purezza

80% Chardonnay e 20% Pinot Nero. Le uve provengono da vigneti dislocati nei diversi comuni della Franciacorta per raccogliere in una sola cuvée tutti i profumi e gli aromi di un territorio vocato alla spumantizzazione.

L'affinamento sui lieviti è di almeno 36 mesi ad una temperatura costante di 12- 15 gradi.

La vendemmia è rigorosamente manuale attraverso la selezione dei grappoli in vigna e un trasporto direttamente in cantina in piccole cassette che preservano la materia prima.

La vinificazione scelta segue una pressatura soffice delle uve e una fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata (16 gradi)

Il Pas Dosé di Corteaura ha un colore giallo paglierino con riflessi dorati e un perlage deciso e costante. Il profumo è ampio con sentori di frutta secca e aromi speziati. Al gusto ha una personalità riconoscibile con una fragranza decisa. Entra in bocca pulito mantenendo la persistenza di note decise di tostata, frutta secca e di ricordi tropicali. Il retrogusto è lungo e persistente in continua evoluzione.

La temperatura di servizio consigliata è di 6 gradi.



Ufficio stampa **Dipunto Studio** | Teresa Caniato cell. 344 2612140 | mail: caniatoteresa@gmail.com

www.corteaura.com #corteaura è anche su

