

NEL NOME DI ERBUSCO E DELLA GENTE DI FRANCIACORTA

A CURA DI STEFANIA ANNESE

1. Vigne di chardonnay
2. La bottaia della cantina Derbusco Cives
3. Le bottiglie di Franciacorta Extra Brut e di Franciacorta Brut Doppio Erre Di, vini simbolo dell'azienda

Un paesaggio che alterna filari di viti e fitti boschi, torri medievali, castelli cinquecenteschi e antichi palazzi. Natura e storia disegnano la Franciacorta, territorio un tempo legato alle Corti Franche e oggi conosciuto per la realizzazione del primo Metodo Classico italiano. I vigneti dei 19 comuni della provincia di Brescia che rientrano nella docg Franciacorta si collocano su terreni morenici, non lontano dal lago d'Iseo, e forniscono aromi e freschezza allo chardonnay e al pinot bianco della zona, cui pian piano si affianca il pinot nero. Lungo la strada della Franciacorta, che si snoda in un percorso di circa 80 km, ritroviamo il borgo di Erbusco, dove nel 2005 un gruppo di amici tra cui Dario e Giuseppe Vezzoli, Luigi Dotti e Paolo Brescianini, realizzano la cantina dedicata ai "cittadini di Erbusco". «La Derbusco Cives nasce precisamente nell'ottobre del 2005 - racconta Giuseppe Vezzoli, presidente e titolare dell'azienda - per sostenere l'idea di Luigi Veronelli della De.Co., la denominazione comunale. Come soci desideravamo essere i pionieri di questa denominazione per garantire al comune di Erbusco la facoltà di disciplinare e valorizzare la filiera produt-

tiva». Nel 1992 parte lo studio di zonazione del territorio per comprendere la morfologia del paesaggio e le caratteristiche dei suoi vigneti. Solo nel '95 arriva la Docg.

«Il terreno di origini moreniche della Franciacorta si caratterizza per l'enorme ricchezza di minerali che costituiscono la base per una viticoltura di qualità; la vite, infatti, per svilupparsi bene ed esprimere al massimo le sue caratteristiche ha bisogno di una grande quantità di microelementi che sono qui ben presenti - spiega Giuseppe - Questo ci ha permesso di utilizzare metodi innovativi per la produzione nel rispetto dell'integrità del frutto e della valorizzazione del territorio». Doppio Erre Di, Edizione Limitata di Doppio Erre, Millesimati di vari dosaggi, Rosé, Crialis, Decem Annis: questi sono alcuni dei vini prodotti seguendo la filosofia dei Franciacorta senza zuccheri estranei. «Dal 2014 l'azienda è certificata per produrre Franciacorta senza zuccheri esogeni - ricorda il presidente - dal punto di vista tecnico tutti i vini rifermentati in bottiglia vengono prodotti senza la consueta aggiunta di zucchero di canna. Al posto del saccarosio, per tutto il processo di rifermentazione, viene quindi utilizzato il mosto delle stesse uve ricco di zucchero e in grado di fornire una versione di Franciacorta più pura e legata al terroir».

E ancora sboccature tardive e metodi ancestrali completano la filosofia produttiva, senza dimenticare il grande impegno dell'azienda nella sostenibilità. A questo si aggiunge l'incremento delle vendite all'estero di bollicine che confermano la Franciacorta tra i maggiori beneficiari di questa tendenza di mercato. I segreti di questo successo? Un territorio vocato e una classe imprenditoriale di grande capacità con una perfetta padronanza delle tecniche di vigna e di cantina: «Quest'anno abbiamo registrato la vendita di circa 80mila bottiglie; il 10% della nostra produzione interessa i mercati esteri - afferma Giuseppe Vezzoli - ma la Derbusco Cives non è un'azienda che guarda ai numeri e basta: la nostra è una sfida continua per migliorare anno dopo anno la qualità dei nostri vini».

L'AZIENDA IN PILLOLE

Anno di fondazione: **2005**

tiraggio 2017: **120.000** bottiglie

Ettari vitati: **12,5** ettari

Uve coltivate: **chardonnay**
e **pinot nero**

Etichette prodotte: **Franciacorta Brut,**
Franciacorta Crialis,
Franciacorta Decem Annis Riserva,
Franciacorta Doppio Erre Di,
Franciacorta Doppio Erre DV,
Franciacorta Extra Brut,
Franciacorta Rosé



1



2



3

I VINI SIMBOLO DELLA CANTINA DERBUSCO CIVES

Franciacorta Extra Brut

Da chardonnay in purezza nasce questo Extra Brut dal perlage fine e dall'effervescenza cremosa. Ricco di fresche note agrumate al naso come al palato, presenta nerbo teso, bocca minerale e un bel finale lungo.

Franciacorta Brut Doppio Erre Di

Doppio Erre Di (sigla che sta per ritardato dégorgement - recentemente degorgiato) rappresenta il fiore all'occhiello della Derbusco Cives. Si tratta di un Brut da uve chardonnay che dopo una lunga maturazione sui lieviti viene sboccato appena prima della consegna al cliente. Questo permette di garantire la massima freschezza per un Franciacorta dal perlage finissimo, di bella pienezza e ricco di fresche note agrumate. Al palato si distende elegante, sorretto sempre da una bella materia succosa e da una grande tensione gustativa.

- ❖ Derbusco Cives
- ❖ via Provinciale, 83 - Erbusco (BS)
- ❖ 0307731164 - derbuscocives.com


Derbusco Cives
Franciacorta