

Azienda Massussi

Bollicine stellate sulle colline della Franciacorta

A cura di Michela Cenci



E' sulla zona collinare della **Franciacorta** che la famiglia **Massussi** da generazioni produce l'omonimo vino, **vincitore del Miglior Metodo Classico d'Italia 2015**.

Il nome della **Famiglia Massussi** con la loro azienda agricola **identifica il preciso territorio della Franciacorta**, una zona collinare sopra il **Lago d'Iseo**, una terra che ha dato i natali al pregiato spumante che da sempre "fa la guerra" alle **bollicine francesi**, anche se l'azienda **Massussi** è entrata a far parte del

Consorzio Franciacorta solo nel **2008**. La storia dei **Massussi** inizia nella seconda metà del **XIX secolo**, con il trisavolo **Luigi** che produceva **vino rosso** e oggi omonimo nei nomi e nella tradizione il **Dott. Luigi** attualmente alla guida dell'azienda continua la sua preziosa **produzione vinicola**. Oltre al tradizionale **Rosso (IGT Sebino Pian del Sol)** propone uno **spumante metodo classico eccezionale**, il **Franciacorta DOCG Brut Millesimato "Cuvée del Lago"**, la **testa di serie dell'azienda, prodotto in edizioni limitate e numerata in annate otti-**



Con passione che Luigi Massussi porta avanti con orgoglio e professionalità la sua realtà per regalare a veri intenditori e neofiti un' eccellenza vitivinicola tutta italiana

me, mediamente ogni due anni, un particolare blend di uve Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Noir, ottenute da accurate selezioni e micro fermentazioni. Un vino dai riflessi dorati, dai sentori delicati di fiori di gelsomino, lime e pompelmo rosa dalla consistenza vellutata. Ricco di freschezza e dalla prolungata persistenza, un taglio particolare dalle note profumate ed eleganti.

Ma in Franciacorta compare anche una "supernova", il VDT VENUS, un rosato fermo, insolito e unico nella sua varietà. Affinato in legni

dolci francesi e ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Merlot vinificate in rosato con criomacerazione pellicolare, così da preservarne i profumi delicati. Si abbina particolarmente bene con pesce azzurro, pesce di lago, formaggi di media stagionatura.

L'ultimo nato nella famiglia Massussi è il Satèn millesimato, disponibile ogni anno e la Pregiatissima Riserva 2009 Curtel, colore giallo brillante dai riflessi tendenti all'oro, perlage finissimo e delicato. Note sapientemente fuse di legno e vaniglia. Al naso eviden-



Le eccellenze italiane!

zia un bouquet intenso ed elegantissimo con note di pan brioche, fiori bianchi e fiori e frutti gialli. Sotto le note di lievito si svela una piacevolissima nota agrumata tendente proprio al pompelmo e sidro di mele, che caratterizza questo Franciacorta. Prodotto solo in annate straordinarie, mediamente ogni sei anni, ed è quello che più degli altri esprime appieno il territorio dei vigneti Massussi. Prende il nome dal torrente bresciano che nasce sulle colline di Iseo, passa duecento metri dietro i vigneti, attraversa proprio il paese di Iseo e sfocia nel Lago. Nome già presente sul Catasto Napoleonico, vigneti che presenziavano la zona ad inizio Ottocento. Una coltura vitivinicola di una forte importanza storica, dall'eccellente qualità delle loro uve!

La particolarità di questi pregiati vini infatti, è la particolare posizione dei vigneti posti a circa 400 metri sopra il lago d'Iseo in un microclima ricco di minerali che conferiscono alle uve quelle particolari caratteristiche che poi ritroviamo nelle bottiglie di questi pregiati vini.

"Bollicine" che non hanno nulla da invidiare a quelle francesi tanto da essersi aggiudicato al Challenge Euposia l'argento nel premio





Le eccellenze italiane



“I migliori Italiani e Autoctoni” con il suo Franciacorta Docg, Riserva “CURTEL” Extra Brut 2009 e vince l’AIPO d’ARGENTO per il suo Olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica Fruttato Leggero.

L’Azienda **Massussi** produce attualmente, **8mila bottiglie di “bollicine” in taglio con uve PinotNero**, ma si sta ingrandendo per portare la produzione a **20mila bottiglie nei prossimi anni ottimizzando l’attuale agricoltura in biologica e successivamente in biodinamica**. E’ il più piccolo grande **Artigiano della Franciacorta...produzione solo di nicchia ed esclusiva di alta collina e nonostante le più piccole cantine Franciacorta hanno una produzione**



Le eccellenze italiane!



tra le 30mila e le 50mila bottiglie, le sue hanno l'esclusiva di caratteristiche tutte particolari. Insomma un orgoglio tutto italiano, una produzione di vini e olio di eccezionale qualità. Una passione che Luigi Massussi por-

ta avanti con orgoglio e professionalità per regalare a veri intenditori e neofiti un'eccezionale vitivinicola tutta italiana.





Le eccellenze italiane



massussi

FRANCIACORTA

AZIENDA AGRICOLA MASSUSSI LUIGI

Via Bonomelli, 60/C Località Bosine (strada per Polaveno) Iseo - Brescia

Info: tel e fax +39 030 9822954

Email: info@massussifraciacorta.it

www.massussifraciacorta.it



EVENTI CULTURALI



749