



DeGAIONCELLI
1875

Vie del gusto

il bello & il buono dell'Italia e del mondo ✦ good taste in Italy and throughout the world

le vie del vino dove

Barboglio De Gaioncelli, raffinata ospitalità

In uno degli angoli più affascinanti della Franciacorta, poco distante dal suggestivo Lago di Iseo, l'azienda Barboglio De Gaioncelli, a Colombaro di Corte Franca, è tra le aziende più antiche del territorio.

Vanta circa 200 anni nel settore vitivinicolo ed è stata protagonista, negli anni '60, tra le aziende che determinarono il successo del fenomeno "Franciacorta", un vino che oggi rappresenta un metodo e un territorio.

La Franciacorta è un armonico succedersi di colline moreniche su cui si adagiano pittoreschi centri storici, castelli e antiche dimore lombarde della nobiltà locale.

Tra queste l'azienda Barboglio De Gaioncelli rimane bene impressa nell'immaginario del viaggiatore, che cerca insieme a bellezze storico e architettoniche, vini di eccelsa qualità.

La proprietà dell'azienda Barboglio De Gaioncelli, gestita dalla famiglia Costa, si estende su circa 80 ettari, di cui 14 dedicati alla viticoltura, impiantati a vitigni bianchi, Chardonnay e Pinot Bianco, destinati sia all'elaborazione del Franciacorta Docg, sia alla produzione di vini fermi, come il Curtefranca bianco Doc. Altri 4 ettari presentano una selezione clonale di vitigni rossi, come Cabernet Franc, Merlot, Barbera e Nebbiolo destinati al Curtefranca rosso Doc. Un'azienda soprattutto agricola, che cresce gradualmente a piccoli passi, con grande rispetto della qualità, che è stata posta come vera e propria filosofia aziendale.

Una storia antica di passione per il vino e per il territorio che lo produce, che vive un grande entusiasmo grazie all'inaugurazione quest'anno di una struttura dedicata all'ospitalità estremamente suggestiva e raffinata.

È stata completamente ristrutturata infatti una bellissima corte del 1500, una location elegante, calda ed ospitale, ideale per banchetti, matrimoni, convention e occorrenze.



Nelle foto, raduno di Ferrari nella splendida corte del '500, Guido Costa che racconta la magia del Franciacorta e l'azienda ristrutturata

«Mi piace sottolineare - spiega Andrea Costa, enologo e figlio di Guido Costa, titolare di Barboglio De Gaioncelli - che il vino è un'emozione e come tale va condivisa ed affiancata ad una cucina attenta e stimolante, che crea quindi il connubio perfetto».

Per proporre ai propri ospiti ogni volta un'offerta gastronomica entusiasmante, la regia in cucina è stata affidata al giovane chef Giulio Marchetti, che propone menù creativi, che spesso hanno come filo conduttore il vino.

Tra i gustosi esempi il risotto al tartufo, robiola in salsa di Franciacorta Docg Claro millesimato dosage zero e il medaglione di manzo in crosta di bagoss con salsa al Curtefranca rosso._____

"Oriente in Franciacorta"
23 settembre 2007

Barboglio De Gaioncelli è la location ideale per appassionati eventi. È stata il palcoscenico per roboanti Ferrari; raduni d'auto d'epoca e di storiche lambrette. Il prossimo 23 settembre, durante il Festival del Franciacorta, sarà emozionante partecipare all'evento: "Oriente in Franciacorta", con piatti della cucina orientale, accompagnati da musica etnica.

La cantina è sempre aperta, anche il sabato, per degustazioni e acquisti. La domenica su prenotazione.

Az. Agr. Barboglio De Gaioncelli,
via N.Sauro, Tel. 030/9826831
Colombaro di Corte Franca (Bs)
info@barbogliodegaioncelli.it
info e prenotazioni, 3284785797

I NOSTRI FRANCIACORTA

Franciacorta S.Michele nero Saten Docg

Dal perlage fine e persistente, che denota la sua innata cremosità, al naso si apre con note di frutta matura, frutta secca e note di crosta di pane. In bocca la buona persistenza e la morbidezza lo rendono un prodotto ideale per crostacei e piatti di pesce.

Franciacorta Brut Docg

Ha profumi eleganti, molto vivace con una sottile fragranza di frutta. In bocca si perpetua il sentore fruttato. Aperitivo di gran classe, accompagna antipasti, risotti, crostacei e piatti di pesce in genere.

Franciacorta Claro millesimato Dosage zero

Dosage zero è un Franciacorta praticamente senza "zuccheri". Matura quaranta mesi in cantina, ha spuma bianca intensa, perlage a grana sottile e persistente. Profumo floreale discreto e persistente con sentori di mandorla tostata e nocciola.

