



Dall'arte moderna agli spumanti, 31enne laureata all'Accademia di Brera folgorata dall'Oltrepò inizia a produrre e disegna le etichette

8 Gennaio 2026 

MILANO – “I vini sono muti, ma fanno parlare”. Lo fanno perché scatenano delle emozioni che vanno oltre l’oggettività di un calice. **Francesca Carannante** ne è convinta, tanto da aver apposto il suo mantra sulle etichette delle sue personalissime bottiglie. Quelle stesse etichette che si vestono spesso di arte, che insieme al vino è la sua grande passione.

Originaria di Bacoli, in Campania, nella suggestiva cornice dei Campi Flegrei in provincia di Napoli, 31 anni, Francesca ha creato una produzione vinicola tutta di Metodo classico. E tutta a base di Pinot noir coltivato nell’Oltrepò Pavese.

L’amore per il vino, che da sempre l’ha accompagnata esplode letteralmente quando, trasferitasi a Milano, dove vive tutt’ora, per laurearsi all’Accademia delle Belle Arti a Brera, si iscrive anche ad un corso per diventare sommelier, fatto “esclusivamente per cultura personale. Da lì”, racconta a *Virtù Quotidiane*, “mi si è aperto un mondo. Lavoravo per una galleria d’arte moderna molto importante e nel frattempo ho continuato a formarmi e sono diventata socia di una distribuzione vini per tre anni. Quella esperienza mi ha consentito di specializzarmi, di girare, di assaggiare”.

In Oltrepò Pavese ha un vero e proprio colpo di fulmine per il Pinot nero, “un vitigno sensibile e complesso da coltivare, che può dare vini di grande struttura, dal corpo elegante e mai invadente”.

Senza alcuna tradizione familiare nel mondo del vino alle spalle, Francesca parte da se stessa e cinque anni fa inizia una collaborazione con la cantina Fontanachiara in provincia di Pavia, nel cuore dell’Oltrepò, che la rifornisce di uve e le mette a disposizione gli spazi per vinificare e affinare, e insieme all’enologo **Marco Maggi** crea tre vini, che portano il suo nome e il cui logo è disegnato interamente da lei, per un totale di diecimila bottiglie l’anno.



“La prima bottiglia”, ricorda, “è stata un dosaggio zero. Uno spumante da 33 mesi di affinamento. A questo Blanc de Noirs ho aggiunto prima il Brut Rosè e poi la versione Extra Brut di nuovo Blanc de Noirs”.

Nonostante il debutto di pochi anni fa, le bottiglie di Francesca Carannante sono già nell’alta



ristorazione, nelle carte dei vini di ristoranti stellati e boutique hotel in giro per l'Italia da sud a nord: "Sono partita con un'idea molto precisa, un target ben definito, anche a costo di dire qualche no e questo mi sta ripagando, perché il progetto piace", dice la produttrice.



Il vero sogno di Francesca è quello di unire l'amore per il vino a quello per l'arte: "L'arte è apertura, un sentimento non identificabile, una percezione soggettiva priva di giudizio esterno legata alla persona, spesso ad un momento o uno stato d'animo. Non esiste giusto o sbagliato nell'arte, si possono giudicare le tecniche, ma non la propria percezione", spiega. "E lo stesso vale per il mondo del vino. Un viaggio che coinvolge la bellezza, l'equilibrio e l'armonia".

Sfruttando le competenze professionali, ha creato delle partnership con alcuni artisti che hanno realizzato le loro opere sulle cassette che contengono il vino o sulle bottiglie stesse, anche in grandi formati. Edizioni limitate, uniche e non replicabili perché dipinte a mano.

"Mi piacerebbe arrivare a fare una mostra d'arte temporanea proprio con questi pezzi. Ma sto lavorando anche per aumentare le referenze, con un dosaggio zero lungo 48 mesi, per arrivare anche a 72 mesi. Sono entusiasta di quello che sono riuscita a creare in questo poco tempo. Ho disegnato personalmente il mio logo, dietro le cuvée ci sono io a 360 gradi e ogni scelta è fatta completamente da me".

