

GDB A TAVOLA**Eccellenze d'una terra da vino****IN FRANCIACORTA TRA GUSTO E CULTURA****AZIENDA AGRICOLA «LO SPARVIERE»**

Lo Sparviere ha sede in un'antica dimora, a Monticelli Brusati, da generazioni proprietà della famiglia Gussalli Beretta. Trenta gli ettari di vigna: le basse rese, il lavoro di ricerca e un'agricoltura di precisione, danno vita a Franciacorta capaci di interpretare profondamente le peculiarità del territorio. Monticelli Brusati gode poi di un clima più freddo, che permette una maturazione delle uve più lenta, e di un suolo, il selcifero lombardo, argilloso con marne calcaree, dove Chardonnay e Pinot Nero danno grandi risul-

tati. L'obiettivo è quello di portare in bottiglia i diversi terroir, curati con una gestione e un lavoro di precisione in vigna. Un taglio sartoriale dove ogni tipologia, matura sotto le volte centenarie dell'antica cantina e perfeziona la fragranza e il perlage per almeno 24 mesi.

LA CANTINA

Via Costa, n° 2
MONTICELLI BRUSATI
Tel.: 030.6527218
info@losparviere.it
www.losparviere.it

Franciacorta Extra Brut Millesimato 2013

Uve.
100% Chardonnay

Tenore alcolico.
13% vol.

Presentazione.
Fiore all'occhiello della cantina, questo è un vino elegante, fresco e minerale, prodotto in gran parte da uve d'un vigneto storico. Una vigna dove anche l'età adulta delle piante (40 anni) contribuisce a delineare il tratto deciso e originale del vino.

