

07/06/2020

<http://jetlag.max.gazzetta.it/2020/06/07/lo-sparviere-brindate-allestate/>



Gazzetta dello Sport.it > Jetlag > Lo Sparviere, brindate all'estate



Lo Sparviere, brindate all'estate

di Emanuele Bompan

Decisamente fuori dagli schemi, la cantina **Lo Sparviere**, guidata da **Monique Poncelet**, imprenditrice vulcanica e visionaria che ha saputo dare una visione diversa ad un angolo di Franciacorta tra i più preziosi. La cantina, sita in una **dimora del XVI secolo**, prende il nome dallo Sparviere raffigurato sullo stemma del camino, posizionato nel salone della casa padronale perfettamente restaurata e riportata al suo originale splendore. Siamo a **Monticelli Brusati**, a sud est del Lago d'Iseo e ai piedi della prima catena delle Prealpi bresciane. A giugno il clima è fresco e ventilato figlio delle pre-alpi lombarde. Una frescura che dona grande qualità allo Chardonnay che viene usato in purezza, con l'eccezione del Pinot Nero che serve per il Rose Monique. 60 ettari di viti curate a biologico, mature nell'età, forti e robuste. Il metodo è il tailor made trentino (terra d'origine dell'enologo) dove si pratica una gestione sartoriale di varie basi, con ben 15 vinificazioni separate, seguendo però strettamente il **Metodo Franciacorta**, secondo il disciplinare di produzione indicato dal Consorzio di Tutela.

Lo Sparviere produce **6 Franciacorta**, cui si affianca **Esseti**, annata da collezione, voluta per immortalare il 2006 e prodotta in un numero di bottiglie magnum molto limitato.

Cuvèe n°7 è il vino più contemporaneo, informale, ideato per un consumo trasversale, un vino dalla piacevolezza immediata che non rinuncia alla complessità evolutiva. Il nome è dovuto alla provenienza delle uve da 7 diversi vigneti, in parte giovani e in parte storici.

Brut Millesimato: identifica la cifra stilistica dell'azienda ed è prodotto da un vigneto a 180 metri slm. L'affinamento in bottiglia dura 36 mesi, ma si può spingere fino ai 48. Ne deriva un Franciacorta elegante e potente, ricco di espressione minerale profonda che lega tutte le componenti di struttura con una sottile e continua tensione acida.



Satén Brut Un Satén che concilia la grazia setosa della pressione ridotta all'interno della bottiglia con la fresca mineralità delle uve de Lo Sparviere. L'affinamento sui lieviti è di 24 mesi. Le bacche maturano a un'altitudine di 150-200 metri slm, accarezzate da brezze fresche e costanti. Il sorso è di grande beva, snello e ritmico, lungo, ma allo stesso tempo di fermo carattere minerale.

Extra Brut. Un'esposizione a Sud pieno regala ai grappoli scelti una complessità e un carattere territoriale unici. La scelta di un bassissimo dosaggio è determinata proprio dalla grande espressività e intensità che il vitigno riesce a dare a una quota di circa 200 metri slm. L'affinamento è di 36 mesi. Ne deriva una beva fresca, netta, e sapida, a favore di una personalità decisa del vino.

Rosé "Monique" Brut. Unico vino dell'azienda 100% Pinot Nero, ha carattere e potenza, espressi entrambi con grande equilibrio e ferma personalità, frutto di una maturazione degli acini a circa 200 metri sul livello del mare nel vigneto Sergnana. Il vitigno d'origine è nitido e percepibile, rende un olfatto armonioso e soddisfacente, con distintive note di mirtillo e ribes nero. L'affinamento sui lieviti è di 24 mesi.



Extra Brut Millesimato è il fiore all'occhiello della cantina storica di famiglia, un vino elegante, prodotto da uve Chardonnay in purezza, provenienti soprattutto da due ettari di vigneto a Monticelli Brusati. Un vigneto storico, dove anche l'età adulta delle piante (circa 40 anni) contribuisce a delineare il tratto deciso e originale di questo vino. L'affinamento sui suoi lieviti è importante: 60 mesi di cure, per arrivare a emozioni ed espressioni di rara complessità e pienezza nel bicchiere.

Dosaggio Zero Riserva Millesimato. Altro vino di punta dell'azienda, massima espressione del vitigno principe dell'azienda, lo Chardonnay. Resa bassissima di massimo 50 quintali per ettaro e 180 metri di altitudine per il vigneto selezionato. I grappoli vengono scelti direttamente in vigna con la massima cura e attenzione. L'affinamento è il risultato della continua sfida tra l'enologia e la storia: 72 mesi per poter avere un'espressione aristocratica e allo stesso tempo profonda del vitigno in una fusione totale con la netta mineralità territoriale.

Tags: [Franciacorta](#), [Lo Sparviere](#)