



IN VINO VERITAS

Saten, quella cordiale eleganza della Franciacorta

di **CARLO CAMBI**



■ Dolce e chiara è la notte... si leggendo **Giacomo Leopardi** in una sera del dì di festa si traguardan gli orizzonti settentrionali dal Sebino e vien fatto di immaginare che in mezzo agli orti e alle preistoriche torbiere e alle badie sparse «posa la luna, e di lontan rivela serena ogni montagna». Siamo tornati in Franciacorta. Tra le tante ottime cantine stappiamo una bottiglia de Lo Sparviere: il Saten che è la poesia liquida di queste

terre; com'esse è elegante e cordiale al tempo stesso. Questa cantina è un'azienda emblematica del successo franciacortino: il recupero di un'eredità storica, l'impegno di una famiglia di blasone industriale, la maniacale ricerca della qualità. Da qui ha preso il là dei **Gussalli-Beretta** che è come dire le armi più note del mondo e lo stile country-chic più à la page. Dalla Franciacorta i **Gussalli-Beretta** hanno espanso l'interesse per il vino in Chianti (Castello di Radda) in Abruzzo (Orlandi Contucci Ponno) e in Piemonte (Forte Masso). Lo Sparviere resta il gioiello di famiglia. Venti

ettari culla dello chardonnay (anche se c'è dell'ottimo Pinot Noir) tra Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo. Il Dosaggio Zero è la loro bottiglia emblematica (72 mesi sui lieviti Chardonnay in purezza) l'Esseti è il capolavoro (11 anni sui lieviti) il Brut Millesimato (chardonnay 48 mesi di rifermentazione) è la bottiglia di punta e nel rosato (Pinot noir) c'è una cifra di assoluta raffinatezza. Ma c'è una bottiglia che fa innamorare al primo sorso: è il Saten, che è appunto un'elegante confidenza. Da uve chardonnay, il Saten è una tipologia unica della Franciacorta con un perlage più carezzevole

e un incontro più morbido ai sensi. Nasce da vigne relativamente giovani. Un 20% del mosto fermenta in legno (tonneau) e acquista nerbo. L'affinamento sui lieviti e la rifermentazione in bottiglia è almeno biennale. Al bicchiere si presenta con una pioggia di perle d'oro, il Saten ha spuma più morbida, ma assai croccante. All'olfatto colpisce l'armonia tra i lieviti espressi da sfumature di brioches, il fruttato che va verso l'albicocca e il floreale che ricorda magnolia. Al palato è ampio, cremoso, invitante, con ritorno lungo sui toni vegetali. Perfettamente a suo agio come aperitivo, con risotti, paste al pesce, carni bianche e cucina vegetale. Per me semplicemente con stracchino di capra!

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SATEN

Tipo Franciacorta Docg
Cantina Lo Sparviere
Indirizzo Via Costa 2,
 Monticelli Brusati (Bs)
Sito www.losparviere.com
Telefono 030 652382
Prezzo a partire da 20 euro

