



## Il Gambero premia Lo Sparviere Tre bicchieri al Dosaggio Zero



La Guida 2021 celebra il Franciacorta Riserva 2013, Chardonnay 100% che si produce solo nelle annate migliori. Vino potente e morbido, rappresenta il territorio e la sua identità. Monticelli Brusati (Bs), nel cuore della Franciacorta, la casa vinicola Lo Sparviere si sviluppa su più di 60 ettari di proprietà, di cui 30 vitati a Chardonnay e Pinot Nero. Nella cantina si producono e maturano sotto le volte centenarie i Franciacorta Docg nelle tipologie Brut, Extra Brut, Dosaggio Zero, Satèn e Rosé, affinandosi per almeno 24 mesi. La selezione delle uve su un terroir vocato e le rese per ettaro mantenute molto basse sono le matrici che danno vita a vini dalla potente identità, molto apprezzati dal mercato.

Il Franciacorta Docg Dosaggio Zero Riserva 2013 Lo Sparviere ai vertici della Guida Gambero Rosso 2021

E dalla critica. Lo Sparviere si conferma infatti ai vertici della produzione nazionale e ottiene ancora una volta i Tre Bicchieri della Guida Gambero Rosso 2021. Quest'anno il massimo riconoscimento è andato al Franciacorta Docg Dosaggio Zero Riserva 2013, emblema della cantina della famiglia Gussalli Beretta guidata da Monique Poncelet Gussalli Beretta.

Il Franciacorta Docg Dosaggio Zero Riserva 2013 è un vino di struttura ed eleganza che si produce solo nelle annate migliori. Chardonnay in purezza, proviene dal vigneto storico dell'azienda con impianto a Sylvoz. La mineralità conferita dal terreno ricco di marne calcaree e l'equilibrio di questo lo rendono l'espressione perfetta della varietà in rapporto al terroir e al microclima.

«Siamo orgogliosi di questo risultato, che premia il lavoro svolto in tutti questi anni – commenta Monique Poncelet Gussalli Beretta - Lo Sparviere è una cantina rimasta sempre fedele all'unicità dei propri vitigni, in prevalenza Chardonnay, con l'obiettivo di portare in bottiglia i diversi terroir, grazie a un costante lavoro di ricerca e di precisione in vigna».