

qui

BRESCIA

MENSILE DELLA CITTÀ ANNO 9 - N. 87 - MARZO 2013 - EURO 3

COVER STORY
BRESCIA RIPARTE DA qui

Spedizione in a. p. DL 355/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1 comma 1, DCB Bergamo in caso di mancato recapito restituire al mittente - Edita Periodici S.r.l. Via B. Bono, 10 Bergamo 24121 - Tassa pagata BG CPO

resi
mittente
CIMP BRESCIA



periodico
Omologato
Posteitaliane

3 0087 >
9 771828 807003

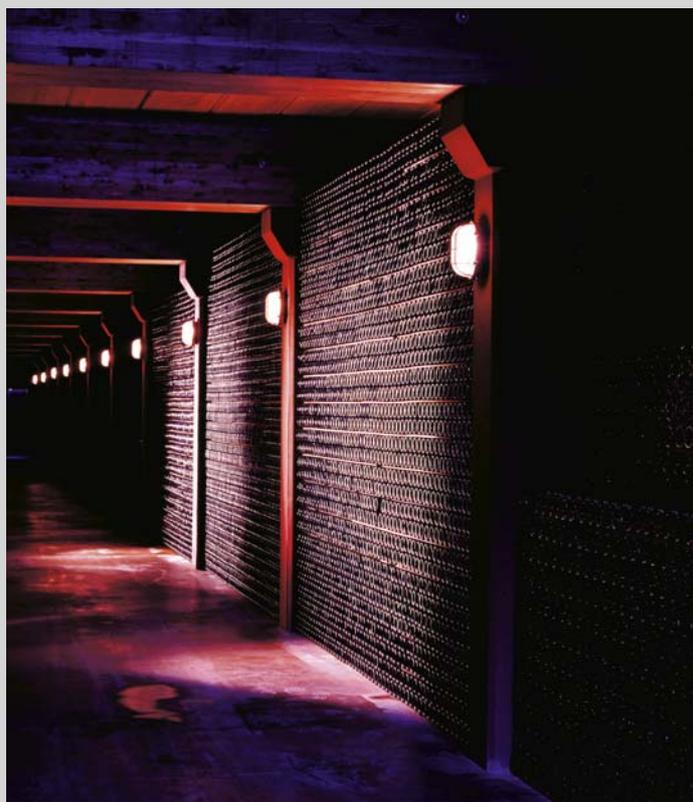
FOOD PASSION
Cibo e dintorni:
novità, tendenze e ricette "stellate"

IN MOSTRA
Progetto Cibo. La forma del gusto

MOTORI
Nuova Opel Adam
Proprio come te



VITICOLTURA DI PRECISIONE



*IN UN'ANTICA DIMORA PADRONALE DEL XVI SECOLO,
SCOPRIAMO L'AZIENDA VITIVINICOLA
LO SPARVIERE DI PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA BERETTA*

Lo Sparviere è un'antica dimora padronale sita a Monticelli Brusati da generazioni di proprietà della famiglia Gussalli Beretta. Qui si produce Franciacorta di alta qualità. La struttura risalente al XVI secolo è perfettamente integrata alla moderna cantina che rappresenta il cuore pulsante dell'azienda. La tenuta si estende su 150 ettari di proprietà che si dividono tra vigneti, fondi agricoli e boschi nel rispetto di un ecosistema ricco e salubre.

“Lo Sparviere” si estende su una tenuta di 150 ettari di proprietà che si dividono tra vigneti, fondi agricoli e boschi nel rispetto di un ecosistema ricco e salubre.

In un contesto dal sapore medievale, tra abbazie e priorati, con le radici ben piantate in un territorio di antica tradizione viticola, lo Sparviere ha scommesso sulle caratteristiche uniche dei suoi terreni interpretandone al meglio le peculiarità. L'obiettivo è quello di portare in bottiglia i terroir che l'Azienda possiede, con 30 ettari di vigna, identificati e curati da “un'agricoltura di precisione”.



Il clima, reso mite dal vicino lago d'Iseo, il suolo argilloso con marne calcaree ed il vitigno, solo Chardonnay, consentono di identificare il vigneto più adatto a produrre le tipologie della denominazione Franciacorta Docg.

Lo Sparviere sarà presente al Vinitaly, 47° Salone Internazionale del Vino e dei Distillati a Verona, dal 7 al 10 Aprile 2013: Padiglione 7B, Stand F4

Un lavoro di grande ricerca e di profonda sensibilità che negli anni ha prodotto un'identità inimitabile. Vini cristallini, tesi, minerali e lunghi sia di persistenza che di possibilità di affinamento. Una produzione scrupolosa, più mirata ad interpretare che semplicemente ad eseguire il metodo di vinificazione per i vini spumanti più prestigiosi al mondo. Un taglio sartoriale dove ogni tipologia, Brut, Extra Brut, Satèn e Rosé, trova il suo contrappunto in uno stile delicato e rispettoso delle peculiarità uniche che ogni vino esprimerà poi nel bicchiere.

Nell'antica cantina si producono e maturano sotto le volte centenarie i Franciacorta D.O.C.G. nelle tipologie Brut, Extra Brut, Satèn e Rosé e perfezionano la loro fragranza e perlage per almeno 25 mesi.

Azienda Agricola Lo Sparviere - Franciacorta
Via Costa, 2 Monticelli Brusati (BS)
Tel. 030 652382 - info@losparviere.com
www.losparviere.it