

23/09/2021

<https://www.alta-fedelta.info/garantito-igp-trecento-euro-ma-giustificati/>

La blog-zine di Stefano Tesi

Alta Fedeltà

"Così nel mio parlar vogli'esser aspro" (Dante, Rime)



INVECCHIATIGP. TRECENTO EURO, MA GIUSTIFICATI

STEFANO TESI * 23 SETTEMBRE 2021

di ROBERTO GIULIANI

Franciacorta Esseti Extra Brut Riserva 2006 Lo Sparviere: il nome sta per "sboccatura tardiva", visto che è rimasto sui lieviti per dodici anni. Chardonnay in purezza, solo magnum a tiratura limitata. Ma più che un vino, è un tripudio.

Qualcuno, leggendo l'annata, potrebbe pensare che questo è un Franciacorta **perfetto** per la rubrica InvecchiatiIGP. Niente di più **sbagliato**, a meno che non si consideri "invecchiato" un vino che è rimasto a contatto con i **lieviti** per **quasi 12 anni**, dalla primavera del 2007 ai primi mesi del 2018. Per la nostra rubrica, invece, un vino si considera "invecchiato" solo se è trascorso un lungo periodo dopo la sua messa in commercio.

Pertanto ci "accontentiamo" di inserirlo qui nel **Garantito IGP** ma, statene certi, merita.

Intanto diciamo che alla guida di questa storica azienda, Lo Sparviere, c'è una donna, ovvero **Monique Poncelet Gussalli Beretta**, che ha ereditato la passione per il vino e questo straordinario lembo di terra in **Monticelli Brusati** (BS) dal suocero Franco Gussalli. Da azienda agricola (ricavata da un'antica **dimora di campagna** del XVI secolo) a conduzione familiare che produceva poco vino esclusivamente per amici e parenti, Monique l'ha progressivamente trasformata in una delle **più interessanti realtà** del territorio franciacortino, con **30 ettari** vitati di proprietà a base chardonnay e pinot nero, condotti in **biologico** dal 2013.

Il vino è uno **Chardonnay in purezza**, raccolto a partire dalla terza decade di agosto. Le uve sono state prima poste in celle frigorifere dove hanno raggiunto la temperatura di 10° C; poi pressati i grappoli interi fino a ottenere il 50% del loro succo. Il **mosto fiore** ottenuto è stato posto in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 18° C per svolgere la fermentazione alcolica, a cui è seguita quella malolattica.

A maggio è stata preparata la **cuvée de tirage**, ottenuta da due vigne storiche aziendali.

Con giugno inizia la seconda fermentazione in bottiglia a contatto con i lieviti, che durerà fino a inizio 2018.

Il vino è stato prodotto **solo in magnum** in edizione limitata, a un prezzo non proprio per tutte le tasche, attorno ai **300 euro**. Per i più curiosi **Esseti** sta per "**Sbocatura Tardiva**".

Personalmente trovo questo Franciacorta davvero **straordinario**, tralascio i soliti commenti su spuma e colonnine che sono esemplari per abbondanza e finezza; il colore **oro chiaro brillante** testimonia il lungo contatto con i lieviti.

Al naso ci si sente immersi in un **tripudio di profumi** di notevole eleganza, non tanto per la tipologia dei riconoscimenti quanto per la loro esaltante **purezza espressiva**. Parliamo di ananas, pesca, susina disidratata, **mallo di noce**, fico secco, cedro candito, ma anche fieno, **ginestra**, selce e una ventata di pane tostato e pasticceria.

In bocca è **avvolgente**, la carbonica e una buona acidità trovano in risposta la grande **morbidezza** data dal frutto maturo, in un equilibrio sontuoso e di lunghissima persistenza. Più lo sorseggi e più ti piace e scopri nuove gioie espressive.

Il prezzo trova una sua **giustificazione...**