

23/09/2021

<https://www.lucianopignataro.it/a/franciacorta-esseti-extra-brut-riserva-2006-lo-sparviere/204747/>



GARANTITO IGP

## Garantito IGP | Franciacorta Esseti Extra Brut Riserva 2006 Lo Sparviere

23/9/2021 73 Condividi Tweet Condividi Mi piace 0



Franciacorta Esseti' Extra Brut Riserva 2006 Lo Sparviere

di Roberto Giuliani

Qualcuno, leggendo l'annata in etichetta, potrebbe pensare che questo è un Franciacorta perfetto per la nostra 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!

No, direi che non è questo il caso, per la nostra rubrica qualunque vino si considera "invecchiato" solo se ha trascorso un più o meno lungo periodo di vita dopo la sua messa in commercio.

Pertanto ci "accontentiamo" di inserirlo nel più classico Garantito IGP, perché, statene sicuri, merita di essere raccontato.

Entriamo nel merito...

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.

Di quest'azienda abbiamo già raccontato a inizio anno [qui](#).

Ma veniamo al vino. Si tratta di 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; a questo punto sono state pressate 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 "Sboccatara 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.

Accostato al naso ci si sente subito 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...