

25/11/2021

<https://www.ilgolosario.it/it/nobile-e-tenace-come-la-roccia-lo-sparviere-della-franciacorta>



CANTINE

## Nobile e tenace come la roccia, Lo Sparviere della Franciacorta

di **FABIO MOLINARI** • 25.11.2021



L'assaggio di tre grandi campioni firmati dalla cantina della famiglia Gussalli Beretta che mostrano una firma ben riconoscibile



**L**o sparviere fin dal Medioevo è utilizzato nella caccia. Viene considerato uno dei rapaci più difficili da addomesticare che presuppone una capacità non comune da parte del falconiere. Altrettanto non comune è però la sua attinenza alla caccia: veloce, intelligente, tenace rivela doti uniche e inaspettate.

Lo sparviere o sparviere è raffigurato sul grande camino che domina la sala principale della bella residenza cinquecentesca che oggi rappresenta il cuore dell'omonima azienda agricola. Sessanta ettari di proprietà di cui trenta vitati, per questa cantina che rappresenta il nucleo storico delle attività agricole facenti capo alla famiglia Gussalli Beretta, dinastia di industriali lombarda, che già sul finire degli anni Novanta aveva deciso di rafforzare gli investimenti nell'ambito della viticoltura. Oggi **Monique Poncelet Gussalli**

**Beretta** guida una galassia di cinque aziende che oltre allo Sparviere comprendono il **Castello di Radda** nel Chianti Classico, la cantina **Orlandi Contucci Ponno** sulle Colline Teramane in Abruzzo, **Fortemasso** a Monforte d'Alba nel cuore delle Langhe e **Steinhaus** a Buchholz di Salorno in Alto Adige.

L'azienda **Lo Sparviere** sorge a **Monticelli Brusati**, su suoli di marne calcaree che qui vanno sotto il nome di Selcifero Lombardo. A fare la differenza, all'interno della denominazione, è poi il microclima leggermente più fresco rispetto al resto della Franciacorta con conseguente riflesso sull'acidità de vino. Una freschezza che accomuna tutti i campioni assaggiati, tutti blanc de blancs, accanto a una bolla finissima e un naso che punta più su profumi floreali e note minerali rispetto ai lieviti.



Il **Brut Millesimato 2015** ha colore paglierino brillante. Al naso è immediatamente fragrante con la crosta di pane che lascia però spazio a un agrume dolce che evoca i fiori di zagara. In bocca è un filo di bolle sottile, con buona acidità e una chiusura morbida.



Il **Brut Satèn** è un esempio di equilibrio, con un perlage finissimo e, anche questa volta, un naso floreale, di essenza, che si accosta a una nota di miele d'agrumi che ritroveremo ben espresso nel retrogusto accompagnato però da una nota sapida che si farà ancora più evidente nel **Dosaggio Zero Riserva 2013**.



Anche in questo caso un grande Franciacorta: colore più tendente all'oro rispetto ai precedenti, il perlage è una collana di perle, quasi impalpabile. Finezza a tutto campo che ritroviamo al naso dove c'è sì la parte dei lieviti e della crosta di pane, ma a marcare la differenza è una vena minerale che non scorgiamo negli altri campioni. C'è la grafite, un'impronta antica di pietra che in bocca si esprimerà nella sapidità. Questa accompagna l'acidità in un sorso cremoso, molto equilibrato, che nel retrogusto lascia netta la crosta di pane e un finale lungo, intenso, di erbe aromatiche e quasi liquirizia.



## LO SPARVIERE

Via Costa, 2  
Monticelli Brusati (BS)  
tel. 030 652382  
<https://losparviere.it/>

