



## *Lo Sparviere DOCG Franciacorta Satèn*

di ANDREA GRIGNAFFINI

# 100% chardonnay per questo **satèn** educato e morbido

**I**n Franciacorta tra il Lago d'Iseo e le colline circostanti ha sede l'Azienda Agricola Lo Sparviere, il cui nome deriva dalla raffigurazione del rapace posta sul maestoso camino all'interno del salone, una antica residenza risalente al XV secolo. Padrona di casa è la signora Monique Poncelet Gussalli Beretta, donna risoluta che conduce l'azienda con mano ferma e sicura tanto da aver riportato agli antichi albori le bellezze di questo luogo. La famiglia Gussalli già dai tempi lontani si dedicava alla gestione della terra attraverso varie attività agricole fra le quali la cura delle vigne. Oggi la signora Monique ha ereditato dal suocero, l'avvocato Franco

Gussalli, l'amore per la terra e per l'azienda. Le vigne sono parte determinante di questo territorio per la sua vocazione innata alla produzione di vini pregiati. Se negli anni passati il vino prodotto era limitato a uso familiare, oggi sui 60 ettari di proprietà ben 30 rappresentano i vigneti condotti a Chardonnay e Pinot Nero. I vini ritraggono il carattere identitario della Franciacorta iniziando dai terreni da cui provengono, molto ricchi di marni calcaree che fanno parte dei comuni di Monticelli Brusati e Provvaglio d'Iseo confinanti con le propaggini dei rilievi montuosi delle Prealpi Lombarde. Questa area gode di un microclima più fresco che consente una

vendemmia posticipata di circa quindici giorni permettendo di avere vini diversi dalle altre zone franciacortine.

Le uve provenienti dai vari vigneti vengono vinificate separatamente per consentire di distinguere le varie zone di provenienza. Il Satèn (100% Chardonnay) si presenta giallo paglierino con un bouquet che attacca floreale poi si dipana in note di frutta bianca in macedonia, perlage in sintonia con la denominazione Satèn in un sorso morbido ed educato in cui le dolcezze si sposano a note agrumate e pasticciere che rendono piacevole il bicchiere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





► 18 marzo 2022



**Sentori**  
Floreali

**Abbinamenti**  
Aperitivo, piatti leggeri,  
panini

