

02/05/2022

https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/franciacorta-brut-millesimato-2015-lo-sparviere/



Franciacorta Brut Millesimato 2015



Degustatore: **Andrea Li Calzi**

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 05/2022

Tipologia: **DOCG Bianco Spumante**

Vitigni: **chardonnay**

Titolo alcolometrico: **12,5%**

Produttore: **LO SPARVIERE**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 25 a 35 euro**

Torno con piacere a parlare del brand franciacortino Lo Sparviere in mano alla Famiglia Gussalli Beretta, la stessa è proprietaria di cinque distinte Aziende che si occupano di viticoltura in diverse regioni d'Italia; di seguito il mio

approfondimento.

Riassumendo i marchi sono: Castello di Radda in Toscana, Orlandi Contucci Ponno a Roseto degli Abruzzi (TE), ForteMasso a Monforte d'Alba (CN) e Weingut Steinhaus a Salorno (BZ); è mia ferma intenzione nei prossimi mesi approfondire tutte queste interessanti realtà. Il motivo è molto semplice, ed è un'idea che mi sono fatto nel corso degli anni grazie ai ripetuti assaggi effettuati, ovvero ricerca assoluta della qualità senza compromessi di sorta e impegno nel valorizzare le cultivar di riferimento del territorio allo scopo di promuovere la viticoltura italiana in tutto il mondo.

La Franciacorta è una regione vitivinicola lombarda, in provincia di Brescia, che nel corso degli ultimi decenni ha guadagnato credibilità e stima, non senza qualche polemica, per via delle cosiddette nobili bollicine Metodo Classico. Riguardo la Cantina Lo Sparviere di Monticelli Brusati (BS), piccolo borgo ubicato nel cuore dell'area sopracitata, ho già recensito in passato il Brut Saten e il Dosaggio Zero Riserva 2013 e devo ammettere che mi hanno colpito positivamente, ora tocca al Brut Millesimato 2015.

Uve chardonnay in purezza allevate a Provaglio d'Iseo (BS) su terreni marnosi con prevalenza di limo e argilla rossa, le vigne sono esposte a sud - ovest a 180 metri sul livello del mare. Da una resa per ettaro pari a 70 quintali, si inizia con una vendemmia manuale in piccole cassette con selezione dell'uva in vigna attorno all'ultima decade di agosto e la prima di settembre. Le cassette di chardonnay vengono poste in una cella di refrigerazione a 4°C per la durata di 24 - 36 ore, le stesche di raffreddano e raggiungono una temperatura di 10°C; successivamente avviene la pressatura soffice dei grappoli interi da cui si estrae non più del 60% del mosto fiore. Successivamente avviene la fermentazione ad una temperatura che oscilla attorno ai 16°C, la maturazione sui lieviti dura circa 6 mesi e avviene in vasche d'acciaio inox. Soltanto una parte dei vini base che andranno a formare la cuvée di tiraggio svolge la fermentazione malolattica; il vino affina 48 mesi sui lieviti, ha un'acidità totale di 6,0 - 6,50 g/L, il pH è 3,15 ed il dosaggio si attesta sui 6 - 7 g/L.

Il campione che mi appresto a degustare riporta la data di sboccatura in etichetta, ovvero 7-2021; apprezzo tantissimo la scelta imposta dal disciplinare del Franciacorta Docg di obbligare le Cantine a riportare tale informazione, anzi, spero che un domani tutte le grandi denominazioni di Metodo Classico seguano la stessa strada, una forma di rispetto estremo nei confronti del consumatore. Versato all'interno del calice offre una trama paglierino attraversata in controluce da lampi oro antico, anche per via di bollicine fini e regolari. Il naso, dapprima erbaceo e con ricordi di fieno di malga e piccoli fiori di montagna, sviluppa un frutto croccante che sa di scorza di limone, susina gialla e ananas; con lenta ossigenazione the verde, pasta frolla e miele d'acacia su un finale nettamente a vantaggio di un ricordo nitido di calcare.

In bocca la bollicina è ancora piuttosto vivace, stuzzica il palato ravvivato ulteriormente da una vibrante spalla acida a supporto di una sapidità che non tarda ad arrivare; in men che non si dica cambia registro e post deglutizione una sensazione dolce-acida richiama in parte i frutti descritti oltre a un ricordo di pasticceria.

L'ho abbinato a una tartàre di salmone e avocado guarnita con spicy mayo rigorosamente fatta in casa. Quattro chiocciole piene, ennesimo canestro da tre punti per la "franchigia" di Monticelli Brusati.