

25/05/2022

https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/franciacorta-brut-rose-monique-lo-sparviere/



Franciacorta Brut Rosé Monique



Degustatore: Andrea Li Calzi

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 05/2022

Tipologia: DCG Rosato Spumante

Vitigni: pinot nero

Titolo alcolometrico: 12,5%

Produttore: LO SPARVIERE

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: da 25 a 35 euro

Nel nostro amato Bel paese il “mondo rosa” dei vini non è riuscito nemmeno a dividere il pubblico, nel senso che l’attenzione nei confronti della categoria è minima a 360°, o quasi s’intende, ed è un tema che non smetterò mai di affrontare perché spero vivamente che in futuro la musica possa cambiare considerando la potenzialità di alcuni vitigni. Tra tutti il pinot nero, cultivar che in Franciacorta è impiegata prevalentemente per la produzione di nobili bollicine metodo classico. Continua dunque il mio approfondimento riguardo i vini della Famiglia Gussalli Beretta e del brand Lo Sparviere con sede a Monticelli Brusati (BS). È la volta del Franciacorta Brut Rosé Monique, da uve 100% pinot nero, provenienti da due vigneti distinti denominati Sergnana e Ronchetto all’interno del comune di Provaglio d’Iseo (BS). Vigne caratterizzate da un terreno marnoso con prevalenza di limo e argilla, filari esposti a sud-est a 250 metri sul livello del mare. Resa pari a 70 quintali per ettaro, vendemmia manuale in piccole cassette con selezione dell’uva. La vinificazione è in acciaio inox e in parte in piccoli legni nei quali svolge anche la fermentazione malolattica, affina 24 mesi sui lieviti ed il residuo zuccherino è pari a 5 g/L. La data di sboccatura, anche in questo caso riportata in etichetta come vuole il disciplinare del Franciacorta Dcog, è 11-2020, e a mio avviso 18 mesi sono davvero il minimo sindacale per apprezzare appieno questa categoria di vini. Rosa cerasuolo, riflessi rame, vivacità di colore amplificata da un perlage fine e continuo. Impatto di media intensità, per nulla sfacciato, la parte floreale è in primo piano e risulta fresca e spigliata: rosa rossa, viola e un ricordo di cosmesi, cipria in special modo. Con lenta ossigenazione frutti rossi dolci tra l’agrumo e il rovo, spicca la fragolina di bosco e l’arancia rossa sanguinella. In bocca la bollicina risulta “crocante”, incisiva, freschezza e sapidità vanno di pari passo e il timbro non eccede in intensità, semmai lascia un ricordo fruttato molto piacevole e dal carattere beverino. La pizza Margherita è in grado di esaltare al massimo questo vino che conquista facilmente la quarta chiocciola.