

04/07/2022

[https://www.lavinium.it/vino\\_nel\\_bicchiere/franciacorta-extra-brut-millesimato-2014-lo-sparviere/](https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/franciacorta-extra-brut-millesimato-2014-lo-sparviere/)



## Franciacorta Extra Brut Millesimato 2014

---



**Degustatore:** Andrea Li Calzi

**Valutazione:** @@@@

**Data degustazione:** 07/2022

---

**Tipologia:** DOCG Bianco Spumante

**Vitigni:** chardonnay

**Titolo alcolometrico:** 12,5%

**Produttore:** LO SPARVIERE

**Bottiglia:** 750 ml

**Prezzo enoteca:** da 35 a 40 euro

---

**I**l caldo è ufficialmente arrivato e come spesso accade, soprattutto negli ultimi anni, le temperature sono nettamente sopra la media, dunque anche il consumo di vino deve agevolare le nostre giornate e non appesantirle. La categoria metodo classico rappresenta sempre una scelta vincente, non solo perché in Italia, ultimamente, vengono consumate sempre più bollicine di tutti i tipi, ma soprattutto perché la suddetta tipologia, ancor più del metodo charmat, è in grado di reggere svariate tipologie di abbinamento gastronomico. Indubbiamente con un brasato cotto 4 ore nel vino rosso, faremo fatica ad abbinare una nobile bollicina, ma è altresì vero che ci vuole coraggio a proporre un piatto del genere con 30 e passa gradi all'ombra.

Continuiamo dunque la serie di Franciacorta Docg proposta dalla Cantina di Monticelli Brusati (BS) Lo Sparviere, in mano alla famiglia Gussalli Beretta. Questa volta la sfida è notevole: un extra brut millesimato prodotto in una delle annate più discusse, e ingiustamente sottovalutate, degli ultimi 30 anni, la 2014. Molte zone del nord Italia hanno incontrato parecchie difficoltà, soprattutto a causa delle continue piogge durante i periodi significativi della maturazione delle uve, altre invece hanno semplicemente goduto di temperature medie più fresche che hanno reso possibile la produzione di vini freschi, slanciati e caratterizzati da una beva a tratti compulsiva.

Ho praticamente già descritto il Franciacorta Extra Brut 2014 Lo Sparviere, realizzato con l'utilizzo di uve 100% chardonnay allevate a Monticelli Brusati, esposizione nord - ovest, a 180 metri s.l.m. su terreni ricchi di marne calcaree che compongono il cosiddetto Selcifero lombardo. Le rese sono piuttosto basse, 60 q.li per ettaro, si inizia con una vendemmia manuale in piccole cassette con selezione dell'uva in vigna. Solitamente l'epoca di raccolta è la terza decade di agosto, ma tutto dipende dall'annata, le uve vengono poste in una cella di refrigerazione che ha una temperatura di 4°C, per la durata di 24 - 36 ore, segue la pressatura soffice dei grappoli interi, da cui si estrae non più del 50% del mosto fiore. Successivamente la fermentazione controllata avviene ad una temperatura tra i 15 e i 17°C, per il 70% in vasche d'acciaio inox e per il restante 30% in barriques e tonneaux. Il vino affina un minimo di 60 mesi sui lieviti, appartiene alla categoria extra brut con un dosaggio pari a 3 g/L. La data di sboccatura è 3-2021, ergo un discreto affinamento post dégorgement non potrà che giovare all'insieme.

Manto paglierino-oro, irradia il calice grazie ad un perlage fine e continuo, riflessi vivaci e tanta luminosità. Sprigiona rimandi fruttati e floreali dal carattere dolce ma incisivo: pesca bianca matura, biancospino, cedro, mimosa, susina gialla e ananas candito; con opportuna ossigenazione l'insieme si concentra sul mondo della pâtisserie, dunque pan di Spagna, yogurt ai cereali, miele millefiori e l'immane chiusura di calcare che caratterizza gran parte dei vini prodotti tra questi dolci pendii franciacortini.

Assaggiamone un sorso: ciò che colpisce sin dall'esordio è l'estrema coerenza con quanto percepito al naso, la freschezza agrumata è spiazzante, tuttavia il vino si distende palesando una struttura e una morbidezza propria solo dei lunghi affinamenti. La sapidità è in primo piano, testimone di una materia prima di assoluto livello che tanto avrà da raccontare anche, o forse soprattutto, in futuro. Conquista la quinta chiocciola con estrema disinvoltura e incanta in abbinamento a un piatto di paccheri aglio, olio e peperoncino con asparagi e burrata, provare per credere.