

114 / BOLLICINE. Bere bene per le feste

Lo Sparviere

LO SPARVIERE

Dosaggio Zero Riserva Franciacorta Docg



Lo Sparviere, nella versione Dosaggio Zero Riserva, nasce da una accurata selezione dei grappoli migliori provenienti dai vigneti di Monticelli Brusati, a sud-est del lago d'Iseo. Il nome della cantina trae spunto dalla raffigurazione dello sparviere posta sul maestoso camino all'interno del salone della casa padronale, anche nucleo storico della cantina. C'è una signora alla guida dell'azienda, Monique Poncelet Gussalli Beretta, che si è impegnata con passione e tenacia nel lancio e nello sviluppo di questo angolo di Franciacorta. Dal 2013 ha convertito tutti gli ettari vitati in agricoltura biologica, compresi i 30 ettari di chardonnay che stanno alla base degli spumanti aziendali. I vigneti nascono su suoli costituiti da marne calcaree, ricche di minerali e argille, caratteristiche che donano mineralità e sapidità ai vini. Di colore giallo paglierino brillante, Lo Sparviere Dosaggio Zero condensa tratti di frutta candita, scorza d'arancia ma anche melone, papaya, croccantino e cera d'api. In bocca ha equilibrio e una valida lunghezza.



Lo Sparviere
Via Costa, 2
25040 Monticelli Brusati (BS)
Tel. +39 030 652382

ZONA DI PRODUZIONE: Lombardia

UVAGGIO: Chardonnay

AFFINAMENTO SUI LIEVITI: 72 mesi

DOSAGGIO: Dosaggio zero

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: capesante, pesce spada

PREZZO: 40 euro