

26/09/2023

<https://www.falstaff.com/at/news/lo-sparviere-schaumweine-aus-leidenschaft-2>

# falstaff



Foto: beiggestellt

## LO SPARVIERE: SCHAUMWEINE AUS LEIDENSCHAFT

Advertorial

Italien

Franciacorta

**Der historische Weinbaubetrieb Lo Sparviere inmitten der Franciacorta hat sich seit Jahrzehnten der Produktion hochwertiger Schaumweine verschrieben.**

26.09.2023

Untergebracht in einem alten Landhaus aus dem 16. Jahrhundert, ist der Weinbaubetrieb **Lo Sparviere** ein Ort, der Raum und Zeit vergessen lässt. Die Abbildung eines Sperbers auf dem majestätischen Kamin in der Halle des Herrenhauses gab dem Unternehmen seinen Namen. Durch das Engagement der Gründerin **Monique Poncelet Gussalli Beretta** und der Leidenschaft einer ganzen Familie wurde Lo Sparviere zu einem renommiertem Schaumweinproduzent der Franciacorta.

In einer geschichtsträchtigen Umgebung südöstlich vom Iseosee werden hier ausschließlich reinsortige **Schaumweine** produziert. Die Chardonnay- und Pinot Noir Trauben stammen aus bis zu **40 Jahre alten Weinbergen** des Betriebs und wachsen in verschiedenen Lagen, was auch für die anschließende Verarbeitung von entscheidender Bedeutung ist. Je nach Herkunft und Beschaffenheit wird jede Traube so behandelt, dass sie ihr maximales Potential zum Ausdruck bringen kann. Im Jahr 2013 begann die Umstellung auf biologischen Weinbau, welche 2016 mit der Zertifizierung der gesamten Rebfläche von 30 Hektar abgeschlossen wurde.

Die Schaumweine von Lo Sparviere werden ausschließlich nach der Méthode Champenoise, in Italien auch »**Metodo Classico**« genannt, gemäß den Vorschriften der Franciacorta DOCG hergestellt. Bei jedem Schluck erinnern die Schäumer an die Vielschichtigkeit und Eleganz des Gebiets, aus dem sie stammen.



## FRANCIACORTA DOCG 2014 MILLESIMATO EXTRA BRUT

**100% Chardonnay** aus einem einzigen historischen Weingarten, auf dem 40 Jahre alten Rebstöcke gedeihen. Nur in den besten Jahrgängen gekeltert.

Glänzendes, sattes Strohgelb mit zartem Grün, anhaltende Perlage. Eröffnet in der Nase mit Noten nach frischem Apfel, dann Honigmelone und Haselnüsse. Ausgewogen am Gaumen, präsenze, gut eingebundene Säure, nach nassem Stein im Finale.



## FRANCIACORTA DOCG 2016 MILLESIMATO BRUT *BIO*

Die Chardonnay Trauben stammen von Rebstöcken mit einem **Durchschnittsalter 20 Jahren** und sind seit 2016 biologisch zertifiziert.

Grünlich-gelb mit silbernen Reflexen. Haselnuss, kandierte Früchte und Apfelschalen in der Nase. Cremig, direkt, geradlinig in der Geschmacksentwicklung. Strahlender Schäumer mit reichhaltigem Ausklang.



## CUVÉE N. 7 FRANCIACORTA DOCG BRUT *BIO*

Die Cuvée Nr. 7 ist der **modernste Franciacorta** unter den Weinen des Weinguts, der die territoriale Identität von Sparviere und die Eigenheiten des Terroirs widerspiegelt. Er entstand 2014 aus einer Auswahl von 10 Cuvées des Weinguts und gehört heute zu den **Bio-Produkten** des Unternehmens.

Strohgelb mit silbernen Reflexen. Schöne Leichtigkeit mit blumigen Noten in der Nase und fruchtigen Anklängen an Aprikose. Elegant und leichtfüßig in moderner Komplexität.



### MEHR INFOS

Mehr dazu erfahren Sie unter [losparviere.it](http://losparviere.it).

