

SPECIALE VINO

# FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

## LE 50 CANTINE TOP DELL'ANNO



GRANDI  
ROSSI PER  
L'AUTUNNO

RICETTE  
IN VIGNA

OTTOBRE-NOVEMBRE 2023

BIMESTRALE D.P.I. 18/10/2023 • NUMERO 6 • ANNO V  
CÔTE D'AZUR 12,20 € • CH 14,80 CHF • CH CT 14,50 CHF

30006  
9 772612 020004 6,50 €

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - DL. 353/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N.46) ART. 1, COMMA 1, CIRM/40/2018





Monticelli Brusati  
(Brescia)

Lombardia



## LO SPARVIERE

*losparviere.it*

**NEL CUORE DELLA FRANCIACORTA** – la sponda sud-occidentale del lago d’Iseo è a meno di 10 km, mentre tutto intorno c’è il verde delle dolci colline moreniche –, un’azienda dal volto femminile, guidata con determinazione da Monique Poncelet. Moglie di Ugo Gussalli Beretta, la signora Monique ha saputo far sua la passione per la viticoltura della famiglia Gussalli, ritagliandosi un proprio spazio nell’ambito delle attività del gruppo Agricole Gussalli Beretta, polo vitivinicolo con proprietà dislocate in diversi areali d’Italia. Così nel 1974 ha fondato la cantina Lo Sparviere legandola, anche nel nome, all’edificio che la ospita: una storica dimora del XVI secolo, al cui interno, nel grande salone padronale, sopra il maestoso camino troneggia lo stemma con lo sparviere che ha ispirato il nome e il logo aziendali. L’intera tenuta si sviluppa su



### Franciacorta Docg Brut Cuvée n.7

Chardonnay in purezza, proveniente da diversi vigneti nel comune di Provaglio d’Iseo. La sosta sui lieviti di 30 mesi regala al vino corpo e sensazioni burrose e fumé, accompagnate dalle tipiche note di frutta tropicale del vitigno; a bilanciare il tutto, una carbonica cremosa e la persistente sapidità.

**UN’IMPRONTA STILISTICA**

**FATTA DI ELEGANZA**

**E TERRITORIALITÀ**

oltre 60 ettari, di cui 30 destinati alla coltivazione, in biologico dal 2013, esclusivamente di uve chardonnay e pinot nero. Sparsi tra i comuni di Monticelli Brusati e Provaglio d’Iseo, gli appezzamenti insistono sui suoli calcareo-marnosi tipici della Franciacorta, beneficiando di diverse esposizioni; a variare sono anche la tipologia di impianto e l’età delle piante, con le più vecchie (fino a 40 anni d’età) raccolte nello storico vigneto a Sylvoz a bassa densità, affiancato, negli impianti più recenti, da Guyot e cordone speronato a media densità. In cantina, dove ci si affida alle cure dell’enologo consulente Francesco Polastri, la produzione annovera esclusivamente spumanti Metodo Classico, ottenuti da parcelle vinificate singolarmente e affinati sui lieviti per un tempo mai inferiore ai 24 mesi, con punte di 72 per le riserve. L’esito di queste attenzioni è una linea di sette etichette di Franciacorta Docg, per un totale di circa 120mila bottiglie. L’ultima, nata nel 2014, è la Cuvée n.7: settima referenza, appunto, di una selezione interna di dieci cuvée prodotte con diverse percentuali di vini single vineyard, è stata scelta per rappresentare, ancora una volta, la precisa impronta stilistica impressa dalla signora Monique, che fa dell’eleganza e della spiccata territorialità la griffe dei propri Franciacorta.

