

Un nuovo e già premiatissimo rosé per festeggiare un anniversario, anzi due, all'insegna della personalità



È estate a Monticelli Brusati e Lo Sparviere stride alto nel cielo il suo canto che, quest'anno, coincide con un anniversario importante, anzi, a guardarci meglio, sono ben due. L'azienda, alfiere del gruppo Agricole Gussalli Beretta, infatti, di primavera ne festeggia 50, tutte animate dallo spirito pionieristico di Monique Poncelet alla quale questa storia, a doppio filo, si lega. Filo che ricorre, vedremo, perché dopo il 1974, quando con feconda lungimiranza decise di fondare l'azienda che fu la prima del polo vitivinicolo di famiglia, torna con cadenza regolare a stringersi esattamente 20 anni orsono, quando Lo Sparviere realizzò il primo rosé aziendale. E visto che la coerenza a Lo Sparviere sta in tutte le cose, il filo lega tra loro tutti i Franciacorta prodotti, uniti sia dalla forte personalità

perché concepiti, fin dagli esordi, con ambiziosa e lungimirante progettualità, sia dall'aderenza al biologico, che per Monique Poncelet ha sempre rappresentato molto più che un disciplinare.

Così nasce oggi, in occasione del 50esimo anniversario aziendale, il Franciacorta Rosé Monique Extra Brut, appena uscito sul mercato e già benedetto dalla critica, a suggello di un'infilata di intuizioni che non sarebbe affatto peregrino definire «rose» anche da un punto di vista enologico. Se, difatti, il vitigno simbolo de Lo Sparviere è sempre stato lo Chardonnay, qui il vitigno è il Pinot nero, unico, indiscusso protagonista tenendo conto che in purezza, a Lo Sparviere, è quasi un mantra aziendale. Inoltre, importante la scelta di limitare il dosaggio alla tipologia Extra Brut, per una più trasparente profilazione varietale tanto più che i

vigneti, tutti d'alta collina, sono quelli terrazzati di Sergnana, nel comune di Provaglio d'Iseo. L'affinamento, per più di 48 mesi insieme all'ancora più basso dosaggio zuccherino (2-3 g/l), ne enfatizzano l'espressività e, soprattutto, la struttura. In degustazione, infatti, il nuovo Franciacorta Rosé Monique Extra Brut colpisce già alla vista, di un rosa intenso tendente al cremisi, così come all'olfatto che è quello d'una marasca candita, appena bagnata di uno spirito che ricorda l'Alchermes. Frutta rossa anche al palato, terso, croccante e vivo, avvitato su una sapidità perentoria, incapsulata dal bel corpo pieno e nella bolla cremosa. Un vino, insomma, in cui ritroviamo tutta la quintessenza dell'approccio rigoroso e preciso dello Sparviere, qui ancora più lapalissiano considerato l'esiguo tiraggio, in sole 660 bottiglie, tutte numerate. 🍷

In alto, il nuovo Franciacorta Rosé Monique Extra Brut dello Sparviere. Situata in un'antica dimora del XVI secolo (sotto), l'azienda è guidata con determinazione da Monique Poncelet, moglie del cavaliere Ugo Gussalli Beretta, e deve il suo nome allo sparviere raffigurato sul camino del salone padronale (losparviere.it).

