



Lo Sparviere Franciacorta DOCG Rosé Monique

di ANDREA GRIGNAFFINI

Un extra brut bio, frutta candita al naso e brillante al sorso

Il gruppo Agricole Gussalli Beretta nasce dalla volontà della famiglia Beretta di creare un polo vitivinicolo di assoluto prestigio. Pioniere del progetto è Lo Sparviere, azienda agricola situata a Monticelli Brusati in una splendida dimora di campagna del XVI secolo e guidata da Monique Poncelet Gussalli Beretta - vero motore della nascita di tutte le aziende vinicole del gruppo - che ha realizzato il recupero della storia e del fascino di questo antico angolo di Franciacorta facendo dell'attenzione alla qualità e dell'alto posizionamento gli obiettivi principali.

I 30 ettari di vigneti di proprietà di età compresa tra i 40 e i 5 anni, impiantati a Chardonnay e Pinot Nero e a conduzione interamente biologica, sono dislocati nei comuni di Monticelli Brusati e Provaglio d'Iseo; alla base dell'inconfondibi-

le sapidità e struttura dei Franciacorta DOCG qui prodotti sono i terreni ricchi di minerali e di argille sedimentarie e il microclima più fresco di quello insistente sull'area morenica. Le uve dei vari vigneti vengono meticolosamente selezionate e vinificate separatamente, così la personalità di ciascun terroir prende vita nelle diverse tipologie di Franciacorta DOCG: Brut, Extra Brut, Satèn, Rosé e Dosaggio Zero. Il 2024 segna il cinquantenario di Lo Sparviere, importante ricorrenza che l'azienda celebra con un'etichetta speciale a tiratura limitatissima, destinata alla collezione e al lungo affinamento in bottiglia.

Dedicato a Monique Poncelet, il Franciacorta DOCG Rosé Monique è un grande Extra Brut bio prodotto con uve 100% Pinot Nero raccolte a mano interamente nel vigneto Sergnana di Provaglio d'Iseo; l'affina-

mento a contatto con le bucce, è di 48 mesi. Bellissimo già dal color salmone con nuances di rosa antico e reso ulteriormente raffinato da un perlage finissimo, si presenta al naso con note di agrumi canditi e frutta matura che si ritrovano in un sorso però snellito da un'acidità vivida.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Voto 88/100

Prezzo in enoteca 30€

Qualità/prezzo





Sentori
Fruttati, canditi

Abbinamenti
Tutto pasto

