

MONOGRAM

FRANCIACORTA

Cuvée Monogram Franciacorta D.O.C.G. Blanc de Blancs Brut

Monogram Blanc de Blancs è la Cuvée di prestigio di Castel Faglia ottenuta dai migliori cru grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda. Prodotto esclusivamente con uve bianche è composto per l'80% da Chardonnay e per il 20% da Pinot Bianco. Il profumo sviluppa una intensità di aromi ricchi e complessi di frutta fresca ed agrumi. Il sapore è pieno, equilibrato e morbido, con marcata sapidità e freschezza. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Zona di produzione

- Calino di Cazzago San Martino, nel cuore della Franciacorta tra i comuni di Borgonato ed Erbusco

Territorio

- Collinare di origine morenica recente
- La grande quantità di sassi, riflettendo il calore durante il giorno, accelera la fase di maturazione
- Vigneti coltivati a spalliera a 4800 piante per Ha
- Potatura a cordone speronato
- Inerbimento tra le file per l'automantenimento naturale del suolo fertile e della microflora
- Lotta integrata per minimizzare l'utilizzo di sostanze estranee al terreno

Vinificazione

- Raccolta manuale in cassette
- Pressatura soffice delle uve
- Utilizzo della prima parte del mosto fiore
- Vendemmia precoce (metà agosto)

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox e barriques (20%)
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Maturazione minimo 24 mesi

Indicazioni

- Servire a temperatura di 4/6 ° C.

