

Franciacorta D.O.C.G. Dosage Zéro Millesimato 2011

Il Castel Faglia Franciacorta Dosage Zéro Millesimato 2011 è ottenuto esclusivamente dall'unione delle migliori cuvée prodotte con uve Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%), in composizione da renderlo in perfetto equilibrio al sapore al momento della degustazione.

Viene affinato per diversi anni in bottiglia e al degorgement non riceve aggiunte di zuccheri.

Ha colore giallo paglierino con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Il profumo è elegante, caratteristico con sentori complessi di frutta.

Al gusto è secco, ha struttura e finezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di mandorle e spezie aromatiche.

Territorio

- Calino di Cazzago San Martino e Erbusco, nel cuore della Franciacorta
- Collinare e sassoso di origine morenica recente

Vinificazione

- Vendemmia precoce da metà agosto
- Raccolta manuale in cassette
- Pressatura soffice delle uve
- Utilizzo solo delle migliori cuvée
- Nessuna aggiunta di zuccheri al degorgement

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox e 20% in barriques
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Minimo 30 mesi di maturazione

Servire a temperatura di 4/6 ° C.

