

Castel Faglia Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut

Il Castel Faglia Franciacorta Extra Brut è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (70%) e Pinot Bianco (30%).

Il profumo è invitante, caratteristico con aromi complessi di frutta fresca.

Il sapore è secco, ha struttura e lunghezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; con sentori di mandorle fresche e spezie aromatiche.

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

Territorio

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

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox e 20% in barriques
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Minimo 18 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia

Note

- Servire a temperatura di 4/6 °C. Per le sue caratteristiche può essere servito in ogni momento della giornata. E' perfetto con i crostacei, caviale, pesce crudo, pesce e carni bianche, salumi e formaggi.

