

Franciacorta D.O.C.G. Rosé Extra Brut

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

Il profumo è invitante, caratteristico con aromi complessi di frutti di bosco. Il sapore è secco ma vellutato, ha struttura e lunghezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di lampone, fragola e ciliegia.

Ha colore rosa bronzato, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Territorio

- Calino di Cazzago San Martino, nel cuore della Franciacorta tra i comuni di Borgonate 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
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Minimo 24 mesi di maturazione

Servire a temperatura di 4/6 ° C.

