

Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut Blanc de Blancs

Il Castel Faglia Franciacorta Satèn Blanc de Blancs è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (100%). Il profumo è invitante, caratteristico e complesso con sentori di frutta bianca. Il sapore è morbido, fine e vellutato, con aromi di frutta matura. Ha colore giallino verdognolo, 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 sui lieviti in bottiglia

Note

- Servire a temperatura di 4/6 ° C. Per la sua gentilezza è ideale con gli antipasti di mare e con i dessert anche di frutta. E' perfetto con i crostacei, il caviale e pesci a carne bianca.

