

MONOGRAM

FRANCIACORTA



Monogram Brut Millesimato

Franciacorta D.O.C.G. Brut Millesimato 2007

Il millesimato di Castel Faglia - ottenuto dai migliori cru provenienti dai centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda - viene prodotto soltanto in alcune vendemmie, quando cioè le condizioni climatiche, la qualità dell'uva e le caratteristiche organolettiche creano le condizioni per un Franciacorta indimenticabile.

Prodotto esclusivamente con uve bianche è composta per il 90% da Chardonnay e per il 10% da Pinot Bianco.

Il profumo sviluppa una intensità di aromi ricchi e complessi di frutta matura ed agrumi.

Il sapore è corposo, intenso e speziato, con marcata sapidità.

Il colore è giallo paglierino dorato con riflessi verdi, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

La zona di produzione è Calino di Cazzago San Martino, nel cuore della Franciacorta, tra i comuni di Borgonato ed Erbusco.

Il territorio collinare di origine morenica, ricco di sassi che riflettono il calore durante il giorno, accelera la fase di maturazione. I vigneti sono coltivati a spalliera a 4800 piante per ettaro, con inerbimento tra le file per l'automantenimento naturale del suolo fertile e della microflora e lotta integrata per minimizzare l'utilizzo di sostanze estranee al terreno. La potatura è a cordone speronato.

La raccolta è manuale in cassette. La pressatura delle uve è soffice, utilizzando solo la prima parte del mosto fiore.

La vendemmia è in genere precoce (metà agosto).

La fermentazione primaria è a freddo in vasche inox e barriques (20%), la secondaria è in bottiglia (metodo classico)

Maturazione minima 36 mesi.

Temperatura di servizio a 4/6 ° C.