

MONOGRAM

FRANCIACORTA

Cuvée Monogram Franciacorta D.O.C.G. Dosage Zéro 2011

Monogram Zero è la Cuvée di prestigio di Castel Faglia ottenuta dai migliori cru grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda. Prodotto esclusivamente, nel perfetto equilibrio, dalle migliori cuvée di uve Chardonnay (80%) e Pinot Nero (20%).

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

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

Il sapore è secco con struttura e finezza, con marcata sapidità e freschezza.

Al degorgement non riceve aggiunte di zuccheri.

Zona di produzione

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

Territorio

- Collinare di origine morenica recente
- La grande quantità di sassi, riflettendo il calore durante il giorno, accelera la fase di maturazione
- Vigneti coltivati a spalliera a 4800 piante per Ha
- Potatura a cordone speronato
- Inerbimento tra le file per l'automantenimento naturale del suolo fertile e della microflora
- Lotta integrata per minimizzare l'utilizzo di sostanze estranee al terreno

Vinificazione

- Raccolta manuale in cassette
- Pressatura soffice delle uve
- Utilizzo della prima parte del mosto fiore
- Vendemmia precoce (metà agosto)

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Maturazione minimo 30 mesi

Indicazioni

- Servire a temperatura di 4/6 ° C.

