

## Castel Faglia Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut

Il Castel Faglia Franciacorta Satèn è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (100%).

Il profumo è invitante, caratteristico con sentori di frutta bianca.

Il sapore è morbido, fine e vellutato, con aromi di frutta matura.

Ha colore giallo paglierino, 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 casse
- 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.

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.

