

MONOGRAM

FRANCIACORTA

Cuvée Monogram Franciacorta D.O.C.G. Rosé Brut

Monogram Rosé è la Cuvée di prestigio di Castel Faglia ottenuta dai migliori cru grazie all'ottimale esposizione dei centenari terrazzamenti di cui dispone l'azienda.

È il risultato di un sapiente assemblaggio di Chardonnay (70%) e Pinot Nero (30%).

Il profumo sviluppa una intensità di aromi ricchi e complessi di frutti rossi di bosco.

Il sapore è fruttato, elegante ed armonico con corpo pieno e persistente ma garbato e gentile.

Ha colore roseo con nuance arancione, spuma esuberante e perlage fine e continuo.

Zona di produzione

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

Territorio

- Collinare e sassoso 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 e barriques (20%)
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Maturazione minimo 30 mesi

Indicazioni

- Servire a temperatura di 4/6 ° C.

