

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

Il Castel Faglia Franciacorta Brut è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%).

Il profumo è invitante, caratteristico con sentori complessi di frutta fresca. Il sapore è equilibrato ha struttura e lunghezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di mandorle fresche e spezie aromatiche.

Ha colore giallo paglierino con riflessi verdi, 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 cassette
- Pressatura soffice delle uve
- Utilizzo solo delle migliori cuvée

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox e 10% in barriques
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Minimo 18 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia

Note

- Servire a temperatura di 4/6 ° C.

Per la sua versatilità può essere servito dagli antipasti fino al dessert. E' perfetto con i crostacei, caviale, pesce crudo, pesce e carni bianche e salumi pregiati.

