

# MONOGRAM

FRANCIACORTA

---

## Cuvée Monogram Franciacorta D.O.C.G. Satèn Brut

---

Monogram Satèn 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 con uve bianche è il risultato di un sapiente assemblaggio di Chardonnay (90%) e Pinot Bianco (10%). Il profumo sviluppa una intensità di aromi ricchi e complessi di fiori bianchi e frutta matura. Ha sapore morbido, elegante e cremoso dovuto alla minore quantità di anidride carbonica disciolta. Il colore è giallo paglierino intenso, con spuma abbondante e perlage fine e persistente.

### 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 e barriques (20%)
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Maturazione minimo 24 mesi

### Indicazioni

- Servire a temperatura di 4/6 ° C.

