



ACQUISTATO IL

"Monogram" Franciacorta DOCG Dosage Zéro

s.a.



Creiosità e complessità

Un anfiteatro di colline verdeggianti dove il vento del Lago d'Iseo accarezza terrazze scolpite nella roccia. Siamo a Calino, frazione del comune di Cazzago San Martino, dove sorge la tenuta Castel Faglia, dominata da una storica dimora del Seicento. Il terreno di origine morenica, modellato dal ritiro dei ghiacciai preistorici, si presenta ricco di sassi e ciottoli. Questa conformazione unica garantisce un drenaggio eccezionale. Durante il giorno i sassi immagazzinano il calore del sole per poi rilasciarlo gradualmente durante la notte, donando ai grappoli una maturazione perfetta. Questo Dosage Zéro di Castel Faglia nasce dalla vinificazione in purezza di uve Chardonnay che dona allo spumante una struttura avvolgente, grande finezza e una spiccata nota minerale. Le uve vengono raccolte manualmente in piccole cassette per preservare l'integrità del frutto. Segue una pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore più nobile. La fermentazione alcolica si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata e, nella primavera successiva alla vendemmia, il mastro cantiniere seleziona la cuvée perfetta e avvia la rifermentazione in bottiglia. Lo spumante riposa sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi. Alla sboccatura non viene aggiunto alcun liquore di dosaggio, puro e fedele alla propria terra. Nel calice si presenta di un luminoso colore dai riflessi dorati e cristallini. La spuma è morbida e cremosa, sorretta da un perlage fine, fitto e straordinariamente persistente. Al naso emergono aromi ricchi di frutta a polpa bianca, scorze d'agrumi freschi e delicate sfumature di spezie dolci. In bocca il sorso è completamente secco, dritto e di ottima struttura. La spiccata sapidità si fonde a una freschezza vibrante e invoglia subito al sorso successivo. A tavola si sposa bene con ostriche o un plateau di crudità di mare. Da provare con il sushi.

Oggi ci troviamo nel cuore più autentico della Franciacorta, sulle colline di Calino, frazione del comune di Cazzago San Martino. Qui ha sede l'Azienda Agricola Castel Faglia. Ci troviamo a circa trecento metri di altitudine, tra boschi rigogliosi e terrazzamenti naturali ben esposti al sole. Il nome della cantina rende omaggio alla storia locale, richiamando l'antico maniero appartenuto al Colonnello Umberto Faglia, che domina dall'alto questo paesaggio suggestivo. Fondata nel 1989, la cantina ha vissuto una svolta decisiva grazie all'ingresso della famiglia Cavicchioli, nome storico dell'enologia italiana con una tradizione vitivinicola avviata nel lontano 1928. Con intuizione e profondo rispetto per il territorio, i Cavicchioli hanno scelto questo angolo di Lombardia per dare forma a una visione precisa: produrre spumanti Metodo Classico d'eccellenza capaci di coniugare la grande tradizione locale con un'impronta contemporanea, pulita e raffinata. I vigneti si estendono su terreni di origine morenica, modellati dai ghiacciai millenari e ricchi di scheletro e minerali. La disposizione su gradoni e la presenza dei boschi circostanti creano un microclima ideale, caratterizzato da un'ottima ventilazione e da escursioni termiche tra il giorno e la notte che favoriscono la perfetta maturazione delle uve. La conservazione in bottiglia avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Alla sboccatura, non viene aggiunto il liquore di dosaggio. L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi. La spuma è morbida e cremosa, sorretta da un perlage fine, fitto e straordinariamente persistente. Al naso emergono aromi ricchi di frutta a polpa bianca, scorze d'agrumi freschi e delicate sfumature di spezie dolci. In bocca il sorso è completamente secco, dritto e di ottima struttura. La spiccata sapidità si fonde a una freschezza vibrante e invoglia subito al sorso successivo. A tavola si sposa bene con ostriche o un plateau di crudità di mare. Da provare con il sushi.

La Vigna

Terreno Terreno di origine morenica, ricco di sassi, sistemato a terrazze.

Esposizione Sud

Allevamento A spalliera con sistema di potatura a cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino spumante dosage zero

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Crudi di mare

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente in cassette e subito sottoposte a una pressatura soffice, la fermentazione alcolica avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. Alla sboccatura, non viene aggiunto il liquore di dosaggio. L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi.

Sensazioni Il colore ha riflessi dorati cristallini, spuma cremosa e morbida, sorretta da un perlage fine, fitto e straordinariamente persistente. Al naso emergono aromi ricchi e complessi di frutta, agrumi e spezie dolci. In bocca il sorso è completamente secco, dritto e di ottima struttura. La spiccata sapidità si fonde a una freschezza vibrante e invoglia subito al sorso successivo. A tavola si sposa bene con ostriche o un plateau di crudità di mare. Da provare con il sushi.

d'uva. Da questa cura e dalla sapiente arte dell'assemblaggio nasce il marchio Monogram, la linea simbolo della cantina che identifica i suoi Franciacorta più prestigiosi.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821