ACQUISTATO IL .....

"Monogram" Franciacorta DOCG Brut 2020 2020



La Vigna

Terreno	Terreno di origine morenica, ricco di sassi, sistemato a terrazze.
Esposizione	Sud
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 90%, Pinot Bianco 10%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Crudi di pesce
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). Il Pinot Nero affina in barrique di secondo passaggio. Nella primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, avviene la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. L'affinamento sui lieviti è di 30 mesi.
Sensazioni	Dorato, con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente. Al naso è intenso e fragrante, si esprime con aromi complessi di frutta matura, agrumi e un cenno di spezie. Al palato è fresco, di marcata sapidità, equilibrato e armonico.

Selezione d'annata

Quando un'annata è straordinaria, merita di essere immortalata nel tempo. Per questo nascono le etichette come questo Millesimato, firmato da Castel Faglia. Siamo a Calino, frazione del comune di Cazzago San Martino, dove la viticoltura s'intreccia con la storia fin dal Seicento. Castel Faglia, adagiata su un colle panoramico tra splendide vigne disposte a terrazza, è ben rappresentata dalla sua linea Monogram. Il microclima gode della protezione delle Alpi e delle brezze miti del vicino Lago d'Iseo. Il suolo d'origine morenica è ricco di sassi e ciottoli. Questa conformazione garantisce un drenaggio eccezionale e regala alle uve un'intensa mineralità. Chardonnay al novanta per cento, capace di donare struttura, eleganza e grande ampiezza aromatica, il restante dieci per cento è riservato al Pinot Bianco, vitigno prezioso che apporta una fresca nota floreale e un tocco di spiccata armonia. In vigna si adotta l'allevamento a spalliera con inerbimento tra i filari per favorire l'automantenimento naturale del suolo e della microflora. Inoltre si pratica la lotta integrata per ridurre al minimo l'uso di sostanze estranee al terreno. Le uve sono raccolte a mano in cassette e sottoposte subito a una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia la cuvée viene assemblata per la seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento sui lieviti si protrae per ben trenta mesi. Colore dorato impreziosito da riflessi verdognoli, il perlage si mostra fine, fitto e molto persistente. Al naso è intenso e fragrante, ricco di aromi complessi di frutta matura, agrumi freschi e un piacevole cenno di spezie. In bocca il sorso si rivela fresco e sorretto da una marcata sapidità. Il finale è equilibrato, lungo e armonico. Perfetto con il caviale e i crudi di mare più raffinati, va a nozze anche con i salumi pregiati come il culatello o il prosciutto crudo stagionato.

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 microclimate ideale, caratterizzato da un'ottima ventilazione e da escursioni termiche tra il giorno e la notte, che favoriscono la perfetta maturazione delle uve e la conservazione degli aromi. In vigna le lavorazioni sono orientate alla sostenibilità e la vendemmia viene effettuata rigorosamente a mano, selezionando solo i grappoli migliori. In cantina, per la creazione delle cuvée viene utilizzato

esclusivamente il mosto fiore, la parte più nobile e pura del succo 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