



ACQUISTATO IL

"Monogram" Franciacorta DOCG Rosé 2018

2018

Complesso e ben strutturato



La Vigna

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

Esposizione Sud

Allevamento Spalliera

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino spumante rosé

Provenienza Lombardia

Uve Pinot nero 50%, chardonnay 50%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Corstacei

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). In primavera successiva alla vendemmia, dopo la selezione della cuvée, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il Metodo Classico. L'affinamento minimo sui lieviti è di 36 mesi. Residuo zuccherino 5gr/l.

Sensazioni Il colore è rosa pallido con riflessi arancio, spuma cremosa e perlage fine e persistente. Il profumo sviluppa un delicato bouquet di aromi di frutti rossi (ribes, ciliegia, fragola, lamponi) ed agrumi. Sapore di aromi fruttati con note agrumate e speziate, cremoso e minerale, ben strutturato.

Chi pensa che il rosé sia solo una scelta di ripiego, probabilmente non ha mai provato la forza d'attrazione del Pinot Nero quando incontra lo Chardonnay. In Franciacorta, in particolare, la versione in rosa è una vera prova d'autore, capace di unire la grazia delle bollicine a una struttura sorprendente. Oggi siamo a Calino, frazione del comune di Cazzago San Martino, dove la vite cresce su colline ricche di storia. Qui si trova la tenuta Castel Faglia, dominata da un'antica dimora del Seicento. Il nome Monogram deriva dal simbolo nobiliare inciso sulla pietra del portale d'ingresso. Un dettaglio elegante che racconta il profondo legame tra la cantina e la sua terra. I vigneti aziendali si arrampicano su splendidi terrazzamenti, situati tra i 150 e i 250 metri sul livello del mare. Il terreno, come per tutta la Franciacorta, è di origine morenica e ricchissimo di sassi. Questa particolare composizione garantisce un drenaggio eccezionale. I sassi trattenendo il calore del sole estivo lo rilasciano durante le ore notturne, favorendo una maturazione lenta e completa delle uve. Le uve, raccolte a mano in cassette, subiscono una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata e, nella primavera successiva, la cuvée viene assemblata per la seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento sui lieviti dura almeno 36 mesi. Con un residuo zuccherino di soli 5 grammi per litro, il vino mantiene un profilo secco e di grande pulizia. Colore rosa pallido impreziosito da riflessi arancio, la spuma è cremosa e il perlage si rivela fine e persistente. Al naso, bouquet delicato con profumi di ribes, ciliegia, fragola, lamponi e freschi agrumi. In bocca il sorso è fruttato, agrumato e speziato, sorretto da una bella cremosità e da un'intensa mineralità. Perfetto con i crostacei e il caviale, si abbina bene a salumi pregiati e formaggi. Per un abbinamento fuori dagli schemi, può anche essere proposto con piccola pasticceria.

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 sui 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.