

"Monogram" Franciacorta DOCG Brut Satèn

s.a.

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 subito sottoposte a una pressatura soffice, la fermentazione alcolica spumanti Metodo Classico d'eccellenza capaci di coniugare la grande tradizione locale con un'impronta contemporanea, pulita e raffinata. Il Metodo Classico. L'affinamento minimo sui lieviti è di 24 mesi. I vigneti si estendono su terreni di origine morenica, modellati dai ghiacciai millenari e ricchi di scheletri e minerali. La disposizione su gradoni e la presenza dei boschi circostanti creano un microclima umido, elegante e gentile dovuto alla minore quantità di albedo 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.

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 Crostacei

Vinificazione Le uve sono raccolte manualmente in cassette e avviene in acciaio a temperatura controllata (14-16°C). Dopo la pressatura, segue la spumantizzazione in bottiglia secondo il metodo classico.

Sensazioni Il profumo sviluppa aromi ricchi e complessi di fiori cremosa e perlage fine e persistente. Ha sapore carbonica disciolta.

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.