

Castel Faglia Franciacorta D.O.C.G. Rosé Brut

Il Castel Faglia Franciacorta Rosé Brut è prodotto esclusivamente con uve Chardonnay e Pinot Nero in quantità variabili (minimo 30% di Pinot Nero).

Il profumo è invitante, caratteristico con aromi complessi di frutti di bosco.

Il sapore è morbido, ha struttura e lunghezza, dove sapidità e freschezza prevalgono; ha aromi di lampone, fragola e ciliegia.

Ha colore rosa bronzato, spuma cremosa e perlage fine e persistente.

Territorio

- Calino di Cazzago San Martino, nel cuore della Franciacorta tra i comuni di Borgonato ed Erbusco
- Collinare e sassoso di origine morenica recente

Vinificazione

- Vendemmia precoce da metà agosto
- Raccolta manuale in cassette
- Pressatura soffice delle uve
- Utilizzo solo delle migliori cuvée

Fermentazione

- Primaria a freddo in vasche inox
- Secondaria in bottiglia (metodo classico)
- Minimo 24 mesi di maturazione sui lieviti in bottiglia

Note

- Servire a temperatura di 4/6 ° C. Per le sue caratteristiche può essere servito in ogni momento della giornata. E' perfetto con i crostacei, caviale, pesci lavorati, salumi e formaggi pregiati. Ottimo con la pasticceria

