ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Blànc" Extra Brut 2019



Eleganza senza tempo

Blànc, Franciacorta DOCG di Contadi Castaldi, è uno dei vini più premiati d'Italia. Ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello internazionale, tra cui quello al Decanter World Wine Awards. Nasce da un blend di uve Chardonnay e Pinot Bianco in parti uguali. Uve che provengono da 37 vigne situate in alta collina. Come previsto, le uve vengono raccolte a mano e pressate sofficemente. Il mosto decanta staticamente a freddo e poi fermenta in acciaio inox con lieviti selezionati. In seguito affina per circa 7 mesi in acciaio, poi viene imbottigliato e lasciato riposare sui lieviti per almeno 30 mesi. Dopo la sboccatura, affina per altri 3 mesi in bottiglia. Vino di grande complessità, il Franciacorta DOCG Blànc si presenta di un colore giallo paglierino brillante. Il perlage è fine e persistente. Al naso regala un bouquet ampio e complesso, con note di agrumi gialli, mandorla, sale, ginestra e caprifoglio. In bocca è elegante, fresco e minerale, con una struttura piena e persistente. Per apprezzarlo al meglio, questo Franciacorta DOCG può essere abbinato a piatti di pesce, crostacei, molluschi e formaggi freschi. Si sposa bene anche con primi piatti leggeri e antipasti. Complesso e di grande struttura, questo vino sorprenderà per la sua qualità.

Fondata nel 1991, Contadi Castaldi è una delle più amate cantine di Franciacorta. Una di quelle aziende che, grazie alla qualità dei suoi vini e a una costanza produttiva più che invidiabile, sono diventati negli anni un vero e proprio punto di riferimento per appassionati ed esperti. L'azienda appartiene, insieme a Bellavista, al gruppo Moretti. In origine era un'antica fornace che il visionario imprenditore ha riconvertito in casa spumantistica. I suoi ampi spazi e le lunghe gallerie, un tempo adibite alla cottura dei mattoni, infatti, si sono rivelate perfette per l'affinamento degli spumanti. Tra le prime aziende franciacortine ad aver sviluppato il concetto di Satèn, Contadi Castaldi propone una gamma di vini caratterizzati dalla grande eleganza e dalla spiccata riconoscibilità. Attualmente l'azienda dispone di circa 18 ettari di vigneto di proprietà ed è in grado di seguire direttamente tutto il ciclo produttivo degli spumanti, dalla produzione dei vini base fino all'elaborazione dei vini che devono riposare per diversi mesi sui lieviti in cantina. Se il Franciacorta è ormai diventato quasi sinonimo di spumante di qualità italiano, parte del merito va riconosciuto all'impegno di aziende di pregio proprio come Contadi Castaldi.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 50%, Pinot bianco 50%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Un sorso affascinante fuso in un perlage dinamico che traduce l'essenza della materia in ricercata eleganza, la cui chiave d'interpretazione rimane la struttura piena in un paradigma di inedita razionalità, centro nevralgico di freschezza e pungente mineralità. Intrecci di impalpabile gessosità, sbuffi di cipria, agrumi gialli, mandorla, sale, ginestra e caprifoglio, si leggono come tensione e profondità, un calice autentico, libero pensiero gastronomico. La grazia del sorso è la cifra stilistica imprescindibile, del quale stupisce il graffiante sviluppo verticale in un palato d'autore

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