



ACQUISTATO IL

Curtefranca Bianco DOC 2024

2024

Chardonnay di grande personalità



Svinando

Curtefranca DOC Bianco di Contadi Castaldi è un vino prodotto da uve 100% Chardonnay, provenienti da vigneti situati nei comuni di Adro, Capriolo, Cazzago San Martino e Erbusco. Le uve, provenienti da viti di 22 anni, crescono su terreni morenici di origine glaciale, conferendo al vino una notevole mineralità. Le uve, raccolte a mano e selezionate accuratamente, vengono pressate sofficientemente e il mosto decanta staticamente a freddo. La fermentazione avviene in acciaio inox con lieviti selezionati. Segue la fermentazione malolattica, svolta parzialmente, e la delicata fase di affinamento di 7 mesi in acciaio. Dopo l'imbottigliamento, poi, il vino riposa in cantina per alcuni mesi. Fresco, sapido e minerale, esprime al meglio le caratteristiche del vitigno Chardonnay e del territorio della Franciacorta. Nel calice, Curtefranca DOC Bianco si presenta con un colore giallo lucente con tenui riflessi dorati. Al naso regala un bouquet ampio e complesso, con note di frutta esotica, fiori bianchi, tabacco, mandorla dolce e vaniglia. In bocca è sapido, con tracce di minerali e una vivace fragranza. La piacevole venatura acidula prolunga la persistenza in bocca. Perfetto da abbinare a piatti di pesce, crostacei, molluschi e formaggi freschi. Si sposa bene anche con primi piatti leggeri e antipasti. Questo bianco di Contadi Castaldi ha ottenuto numerosi riconoscimenti a livello internazionale, tra cui il premio come "Miglior Chardonnay d'Italia" al Decanter World Wine Awards.

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. Decantazione statica a freddo. Inoculo con lieviti selezionati. Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox. Fermentazione malolattica svolta parzialmente. Affinamento 7 mesi in acciaio.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Lombardia

Uve Chardonnay 100%

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Selezione manuale delle uve e pressatura soffice. Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox. Fermentazione malolattica svolta parzialmente. Affinamento 7 mesi in acciaio.

Sensazioni Il colore è giallo lucente con tenui riflessi dorati, il naso è ricco, con note evidenti di frutta esotica, fiori bianchi che conferiscono al vino una gradevole sensazione di freschezza e, in sottofondo, un tono di tabacco, mandorla dolce e vaniglia. Al palato è sapido con tracce di minerali e il gusto evidenzia una vivace fragranza e una piacevole venatura acidula che prolunga la persistenza in bocca.

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 Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821