



ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG Pas Dosè Zero

2019

## Un Franciacorta che non scende a compromessi



*Svinando*

Zèro è il Pas Dosé, ossia il più secco, tra gli spumanti elaborati dalla Contadi Castaldi. Un Franciacorta elaborato a partire da uve Chardonnay e Pinot Nero, coltivati nel cuore del territorio di origine. Un vino tra i più rappresentativi dell'azienda che viene prodotto seguendo un rigido protocollo a garantirne stile e qualità. Dopo una pressatura soffice per estrarre solo la parte migliore del succo dalle uve, si procede alla fermentazione alcolica separata dei due uvaggi in acciaio. I vini ottenuti vengono lasciati in contatto con i propri lieviti per un periodo di almeno sette mesi, necessario per renderli più ricchi e complessi. Nello stesso periodo viene favorita la conversione malolattica che conferisce ai vini base maggiore struttura e morbidezza. Segue l'assemblaggio e l'imbottigliamento e una maturazione sui lieviti per non meno di 36 mesi al termine dei quali avviene la sboccatura e l'aggiunta di solo vino per ricolmare la bottiglia. Non è prevista nessuna aggiunta di zucchero per alterare o rendere più morbido il vino. Nessun artificio, nessuna scorciatoia. Il risultato, però, appaga il palato e lo spirito. In bocca, infatti, risulta piacevolmente secco e molto definito. Avvolgente, sapido e soprattutto lungo, anzi lunghissimo. Una bollicina che sa come farci stare bene.

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	morenico
<b>Esposizione</b>	-
<b>Allevamento</b>	guyot - casarsa
<b>Densità imp. Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino spumante brut
<b>Provenienza</b>	Lombardia
<b>Uve</b>	chardonnay 50%, pinot nero 50%, chardonnay 50%
<b>Gradazione</b>	12,5%
<b>Temp. Servizio</b>	-
<b>Quando Berlo</b>	entro 5 anni
<b>Abbinamento</b>	pesce crudo
<b>Vinificazione</b>	Raccolte delle uve manuale Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente Affinamento parte in acciaio e parte in barrique per almeno 7 mesi. Affinamento sui lieviti da 38 a 42 mesi
<b>Sensazioni</b>	Un Franciacorta di grande personalità, composto da una selezione di uve pinot nero provenienti da uno straordinario terreno morenico che conferisce all'uva e al vino il suo sapore sapido. Di grande precisione nel disegno gustativo, complesso nei profumi, con sentori di pompelmo, ribes nero e mallo di noce, tracce insolite di alloro e di tabacco verde. Modulato, strutturato e nitido al gusto, chiude lungo e piacevolmente persistente.

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