ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Rosé Brut

Un Franciacorta Rosé che spicca per eleganza

Se siamo alla ricerca della magia di una bollicina Rosé capace di ammaliare i nostri ospiti e di trovare il giusto posto sulla nostra tavola, questo Franciacorta targato Contadi Castaldi fa certamente il caso nostro. Le uve di partenza sono chiaramente Chardonnay e Pinot Noir, provenienti da vigneti collocati in punti strategici della regione, su suoli ben drenanti e quindi capaci di dar vita a vini ricchi di profumi e caratterizzati da una eleganza innata. Nel bicchiere di presenta di un incantevole colore rosa corallo, reso più luminoso da un ininterrotto pérlage. Le bollicine portano in superficie sentori fruttati di grande piacevolezza. Note evidenti di frutta rossa e nera, come fragoline di bosco e ribes, mora e lampone. In bocca è invece decisamente secco e ben sostenuto da una acidità rinfrescante, non invadente. Un Franciacorta ideale a tutto pasto che può tranquillamente accompagnarci dall'antipasto al dopo cena.

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	guyot
Densità imp.	500 ceppi di ettaro

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 65%, pinot nero 35%
Gradazione	12,5%
Temp. Servizio	-
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	risotto frutti di mare
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C) Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazionemalolattica svolta parzialmente Affinamento parte in acciaio e parte in barrique di almeno 7 mesi Affinamento sui lieviti da 24 a 30 mesi.
Sensazioni	Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il nale è lungo e di buon equilibrio.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821