ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Brut DOCG

Un grande classico made in Franciacorta

Un grande classico, tra i metodo classico di Franciacorta. Si perdoni l'innocente gioco di parole ma, mai come in questo caso, siamo di fronte a una bottiglia che rappresenta nell'immaginario di ogni appassionato la vera essenza del metodo Franciacorta. Chardonnay in netta prevalenza su Pinot Nero e Pinot Bianco, questo Brut targato Contadi Castaldi è il perfetto compagno di aperitivi raffinati e di cene tra amici. In cantina le attenzioni sono tantissime. Dalla maniacale selezione dei grappoli migliori al rigoroso controllo della catena del freddo in ogni fase della lavorazione per preservare i migliori profumi dell'uva. A garantire complessità al risultato finale, poi, interviene la malolattica svolta parzialmente. Il risultato è una bollicina caratterizzata da un bel colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è fresco, con note floreali, agrumate e fruttate. In bocca è croccante, dotato di una bella acidità e una appagante sapidità.

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. 3000 - 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Spumante Metodo Classico Brut DOCG

Provenienza Lombardia

Uve CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 10%, PINOT BIANCO 10%

Gradazione 12.50 %

Temp. Servizio
Quando Berlo Entro 10 anni

Abbinamento Aperitivi

Vinificazione Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Sensazioni Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.

© 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