



Contadi Castaldi Rosé Brut Franciacorta

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Die Nase offenbart Noten von Waldbeere, frischen Rosenblättern, Nuancen von Äpfeln und tropischen Früchten. Am Gaumen ist er strukturiert, knackig und lebendig, schmackhaft und sensorisch rhythmisch. Der Abgang ist lang und ausgewogen.

Produzent Contadi Castaldi Kategorie Franciacorta

Land Italien

Region Franciacorta

Klassifizierung DOCG
Flaschengrösse 75 cl
Trinktemperatur 10° - 12°
Lagerfähigkeit 4 Jahre

Traubensorten Chardonnay, Pinot Noir

Allergie-Infos enthält Sulfite
Artikelnummer 30001111

Passt zu Apéro, Antipasti, Geflügel, Sushi

Bewertungen Falstaff 92/100



Hergestellt nach der method traditionelle. 30 Monate Flaschengärung auf der Hefe. Nach dem Degorgieren folgen 6 Monate Flachenreifung

Geschichte

Ein Franciacorte, der das Leben genießen lässt. Er hat eine schöne korallenrosa Farbe, sehr leuchtend, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Ein origineller Franciacorta mit einem modernen Stil, dank der geschickten Verwendung von Pinot Noir Trauben.



