



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



Vinifikation

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

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.

