



## Contadi Castaldi Brut Franciacorta

Im Glas hat er eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, belebt durch eine feine und anhaltende Perlage. Die Nase ist frisch, mit blumigen Noten von Linden, Zitrusnoten, weißem Pfirsich und grünem Pfeffer. Am Gaumen ist er straff und knackig, frisch und vertikal, würzig, raffiniert und mit einem sehr angenehmen, anhaltenden Abgang.

|                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| Produzent       | Contadi Castaldi                     |
| Kategorie       | Franciacorta                         |
| Land            | Italien                              |
| Region          | Franciacorta                         |
| Klassifizierung | DOCG                                 |
| Flaschengrösse  | 300 cl                               |
| Trinktemperatur | 8° - 10°                             |
| Lagerfähigkeit  | 4 Jahre                              |
| Traubensorten   | Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir  |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                      |
| Artikelnummer   | 30001105                             |
| Passt zu        | Apéro, Geflügel, Sushi, Antipasti    |
| Bewertungen     | Gambero Rosso 2/3<br>Falstaff 92/100 |



### Vinifikation

Hergestellt nach der method traditionelle. 26 Monate Flaschengärung auf der Hefe. Nach dem Degorgieren folgen 6 Monate Flaschenreifung

### Geschichte

Es handelt sich um einen lebendigen, aromareichen Brut, der Weichheit und eine zugängliche sensorische Sprache bevorzugt, ein ausgewogener und vielseitiger Stil darstellen soll. Ein Franciacorte der viel Spass bereiten soll.

