



Contadi Castaldi Rosé Brut Franciacorta

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 traditionnelle. 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.

