



Contadi Castaldi Satèn Brut Franciacorta DOCG 2018

Die Farbe ist strohgelb, mit einer feinen, anhaltenden Perlage. Die Nase ist frisch und elegant, mit sauberen Düften von Weißdorn, Brotkruste, balsamischen Noten, Nuancen von Mostapfel, getrockneten Feigen und Erdnüssen. Im Mund ist er weich, aber nicht süß, mit einem frischen und angenehmen Geschmack. Der Abgang ist lang und ausdrucksstark, ein großes Vergnügen für den Gaumen.

Produzent	Contadi Castaldi
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Traubensorten	Chardonnay
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318261
Bewertungen	Falstaff 91/100



Vinifikation

Immer zu 100% handgelesenen Chardonnay Trauben vinifiziert nach der methode traditionelle. 36 Monate Flaschengärung auf der Hefe. Nach dem Degorgieren folgen 6 Monate Flaschenreifung

Geschichte





Ein außergewöhnliches Universum von Weinbergen hat das Gebiet der Franciacorta hervorgebracht. In der Vielfalt seiner Landschaften haben wir ein so breites und nuancenreiches Ausdrucksspektrum entdeckt, dass wir einen neuen önologischen Traum verwirklichen können. So entstand Contadi Castaldi, das Unternehmen, das sich mehr als jedes andere auf die Kunst der Innovation spezialisiert hat, indem es in der Franciacorta die eindrucksvollsten Weinberge und die leidenschaftlichsten Winzer sucht. Denn kein Winzer ist wie der andere, und jeder von ihnen übt unterschiedliche Leidenschaften aus und zeichnet sich darin aus.

Così è nata Contadi Castaldi, l'azienda che più di tutte si è specializzata nell'arte dell'innovazione, ricercando all'interno della Franciacorta i vigneti più evocativi e i vignaioli più appassionati. Perché nessun vignaiolo è uguale ad un altro, ed ognuno di loro si esercita ed eccelle in passioni diverse.

