



Contadi Castaldi Satèn Brut Franciacorta DOCG 2018

CHF 38.00 | 10 cl = CHF 5.07

La robe est jaune paille, avec un perlage fin et persistant. Le nez est frais et élégant, avec des senteurs nettes d'aubépine, de croûte de pain, des notes balsamiques, des nuances de pomme reinette, de figes sèches et de cacahuètes. En bouche, il est doux, mais pas sucré, avec une saveur fraîche et agréable. La finale est longue et décisive, avec un goût très agréable.

Producteur	Contadi Castaldi
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Millésime	2018
Format	75 cl
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318261
Avis	Falstaff 91/100



Vinification

Toujours 100% de raisins Chardonnay vendangés à la main et vinifiés selon la méthode traditionnelle. 36 mois de fermentation en bouteille sur lies. Après le dégorgement, 6 mois de maturation en bouteille.

Histoire





Un univers extraordinaire de vignobles a donné naissance au territoire de la Franciacorta. Dans la variété de ses paysages, nous avons découvert une gamme expressive si large et riche en nuances qu'elle permet de réaliser un nouveau rêve œnologique. C'est ainsi qu'est née Contadi Castaldi, l'entreprise qui, plus que toute autre, s'est spécialisée dans l'art de l'innovation, en recherchant dans la Franciacorta les vignobles les plus évocateurs et les vigneron les plus passionnés. Parce qu'aucun vigneron n'est pareil à un autre et que chacun d'entre eux pratique et excelle dans des passions différentes.

