



Contadi Castaldi Brut Race DUCATI 1er BOX

CHF 30.00 | 10 cl = CHF 4.00

Dans le verre, la robe est jaune paille avec des reflets verts, animée par un perlage fin et persistant. Le nez est frais, avec des notes florales de tilleul, des notes d'agrumes, de pêche blanche et de poivre vert. La bouche est tendue et croquante, fraîche et verticale, savoureuse, raffinée, avec une finale persistante très agréable.

| | |
|-------------------------------|--------------------------------------|
| Producteur | Contadi Castaldi |
| Type d'article | Franciacorta |
| Pays | Italie |
| Région | Franciacorta |
| Appellation | DOCG |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 12.5 % |
| Température de consommation | 8° - 10° |
| Conservation | 4 années |
| Cépages | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320966 |
| Accord mets et vins | Volaille, Sushis, Poisson, Apéritif |



Vinification

Élaboré dans le respect de la méthode traditionnelle. 26 mois de fermentation en bouteille sur lies. Après le dégorgement, 6 mois de maturation en bouteille.

Histoire

Il s'agit d'un brut vif, riche en arômes, qui privilégie la douceur et un langage sensoriel accessible, un style équilibré et polyvalent. Un Franciacorte qui doit procurer beaucoup de plaisir.

