



Contadi Castaldi Satèn Brut Franciacorta DOCG 2018

Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.

Produttore	Contadi Castaldi
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318261
Valutazioni	Falstaff 91/100



Vinificazione

Sempre 100% uve Chardonnay raccolte a mano e vinificate secondo il metodo tradizionale. Fermentazione in bottiglia sui lieviti per 36 mesi. Alla sboccatura seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Storia





Un universo straordinario di vigne ha dato origine al territorio di Franciacorta. Nella varietà dei suoi paesaggi abbiamo scoperto una gamma espressiva così ampia e ricca di sfumature da rendere possibile la realizzazione di un nuovo sogno enologico.

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.

