Contadi Castaldi Brut Race DUCATI 1er BOX

Im Glas hat er eine strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, belebt durch eine feine und anhaltende Perlage. Die Nase ist frisch, mit blumigen Noten von Linden, Zitrusnoten, weißem Pfirsich und grünem Pfeffer. Am Gaumen ist er straff und knackig, frisch und vertikal, würzig, raffiniert und mit einem sehr angenehmen, anhaltenden Abgang.

Produzent	Contadi Castaldi
Kategorie	Franciacorta
Land	Italien
Region	Franciacorta
Klassifizierung	DOCG
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	4 Jahre
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320966
Passt zu	Geflügel, Sushi, Fisch, Apéro

Vinifikation

Hergestellt nach der method traditionelle. 26 Monate Flaschengärung auf der Hefe. Nach dem Degorgieren folgen 6 Monate Flachenreifung

Geschichte

Es handelt sich um einen lebendigen, aromareichen Brut, der Weichheit und eine zugängliche sensorische Sprache bevorzugt, ein ausgewogener und vielseitiger Stil darstellen soll. Ein Franciacorte der viel Spass bereiten soll.