Contadi Castaldi Rosé Brut Franciacorta

Le nez présente des notes claires de fruits des champs, de pétales de roses fraîches, de nuances de pomme et de fruits tropicaux. En bouche, il est structuré, croquant et vif, savoureux et sensoriellement rythmé. La finale est longue et équilibrée.

Producteur	Contadi Castaldi
Type d'article	Franciacorta
Pays	Italie
Région	Franciacorta
Appellation	DOCG
Format	75 cl
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	4 années
Cépages	Chardonnay, Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30001111
Accord mets et vins	Apéritif, Antipasti, Volaille, Sushis
Avis	Falstaff 92/100

Vinification

Fabriqué selon la méthode traditionnelle. 30 mois de fermentation en bouteille sur lies. Après le dégorgement, 6 mois de maturation en bouteille.

Histoire

Un Franciacorte pour profiter de la vie. Il présente une belle couleur rose corail, très lumineuse, avec un perlage fin et persistant. Un Franciacorta original, au style moderne, grâce à l'utilisation savante du pinot noir.