Contadi Castaldi Brut Race DUCATI 1er BOX

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	Apéritif, Poisson, Sushis, Volaille

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.