



Contadi Castaldi Rosé Brut Franciacorta

CHF 29.50 | 10 cl = CHF 3.93

Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Produttore | Contadi Castaldi |
| Categoria | Franciacorta |
| Paese | Italia |
| Regione | Franciacorta |
| Classificazione | DOCG |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 10° - 12° |
| Invecchiamento | 4 anni |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Noir |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 30001111 |
| Adatto a | Aperitivi, Antipasti, Pollame, Sushi |
| Valutazioni | Falstaff 92/100 |



Vinificazione

Prodotto secondo il metodo tradizionale. Fermentazione in bottiglia sui lieviti per 30 mesi. Alla sboccatura seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Storia

Un Franciacorte da gustarsi la vita. Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero.

