



Contadi Castaldi Satèn Brut 2019

CHF 38.00 | 10 cl = CHF 5.07

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	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320967



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.

