



Contadi Castaldi Brut Race DUCATI 1er BOX

Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole

| | |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Produttore | Contadi Castaldi |
| Categoria | Franciacorta |
| Paese | Italia |
| Regione | Franciacorta |
| Classificazione | DOCG |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 12.5 % |
| Temperatura di degustazione | 8° - 10° |
| Invecchiamento | 4 anni |
| Vitigni | Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 320966 |
| Adatto a | Pollame, Sushi, Pesce, Aperitivi |



Vinificazione

Prodotto secondo il metodo tradizionale. Fermentazione in bottiglia sui lieviti per 26 mesi. Alla sboccatura seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Storia

È un brut vivace e aromatico che privilegia la morbidezza e un linguaggio sensoriale accessibile, volto a rappresentare uno stile equilibrato e versatile. Un Franciacorte che deve divertire molto.

