Contadi Castaldi Brut

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	2012060
Adatto a	Pollame, Sushi, Pesce, Aperitivi
Valutazioni	Falstaff 92/100 Gambero Rosso 2/3

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.