SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2020 Contadi Franciacorta Brut Saten DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei

Der Contadi Franciacorta Brut Saten DOCG ist ein eleganter Aperitif und vor allem auch schöner Speisebegleiter. Die Bezeichnung Saten bedeutet, dass der Franciacorta zu 100% aus der Rebsorte Chardonnay gekeltert wird. Im Vergleich zum einem Franciacorta brut ist ein Saten immer deutlch cremiger und seidiger, da er mit etwa 1 bar weniger Druck hergestellt wird. Die Tauben werden Ende August gelesen, sanft gepresst und nach der Gärung für 7 Monae im Edelstahl und Barrique aufgebaut. Die anschließende traditionelle Flaschengärung dauert weitere 30 bis 36 Monate, in der der Schaumwein auf der Hefe reift. So entsteht ein strohgelber Franciacorta Saten mit einer feinen, anhaltenden Perlage. Die Nase ist frisch und elegant, mit klaren Aromen von Weißdorn, Brotkruste, Apfelnoten und nussigen Anklängen. Im Mund ist er weich, aber nicht süß, mit einem frischen und angenehmen Geschmack und einem langen Abgang.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Zitrone, Brioche, gelber Apfel
Geschmack	elegante Perlage, hohe Säure, seidig

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-12°C

Speiseempfehlung

Austern, Fischtatar, Oliven

Produzent

Die Geschichte der Familie Moretti ist seit 1400 mit der der Region Franciacorta verflochten. Im Jahr 1977 gründete Vittorio Moretti in dem Örtchen Bellavista das gleichnamige Weingut, das bereits ab dem zweiten
Jahr nach Gründung Franciacorta Metodo Classico produzierte. 1887 wurden von Vittorios Frau Mariella Moretti, Contadi Castaldi ins Leben gerufen. Der Name Contadi "Bezirke" Castaldi "der Bauern" bezieht sich darauf, dass die Trauben für die Franciacorta von Contadi Castaldi von ausgewählten Winzern zugekauft werden und nicht aus eigenen Weinbergen stammen. Der Stil von Contadi Castaldi lässt sich als elegant, feingliedrig und sehr trocken beschreiben. Das Logo von Contadi Castaldi nimmt Bezug auf die Flaschenlagerung der Schaumweine mit den runden Flaschenböden und dem quadratischen Zwischenraum zwischen den einzelnen Flaschen.

Gründungsjahr	1887
Rebfläche	Trauben werden zugekauft
Zahl produzierter Flaschen	1 300 000
Rebsortenspiegel	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Contadi Castaldi | Via Colzano 32 | 25030 Adro (BS)

WEINWIRTSCHAFT WEINHÄNDLER DES JAHRES 2022 Spezialsortiment ITALIEN