

## Contadi Franciacorta Brut DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei

Der Franciacorta Brut von Contadi Castaldi ist ein eleganter, fein strukturierter Schaumwein mit nur 5g/l Restzucker. Trocken im Stil, aber dabei wunderbar zugänglich. Seine Frische geht nicht auf Kosten der Finesse, sondern verleiht ihm Leichtigkeit und Raffinesse zugleich. Die Trauben werden Ende August von Hand gelesen und schonend gepresst. Nach der Gärung reift der Grundwein für sieben Monate teils im Edelstahltank, teils in Barrique. Es folgt eine zweite Gärung in der Flasche, bei der der Franciacorta Brut für 20 bis 26 Monate auf der Hefe ruht. Im Glas präsentiert sich der Franciacorta in hellem Strohgelb mit feiner, anhaltender Perlage. Das Bouquet ist klar und duftig, mit Noten von Weißdorn, Zitronenschale, grüner Apfel und einem Hauch von Brotkruste. Am Gaumen wirkt er weich, ohne süß zu sein. Ein klassischer, frischer, ausgewogener und eleganter Brut mit moderner Handschrift.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	strohgelb
<b>Duft</b>	Zitrone, Brioche, grüner Apfel
<b>Geschmack</b>	frisch, elegante Perlage, hohe Säure

### Wissenswertes

<b>Ausbau</b>	Methodo Classico
<b>Trinktemperatur</b>	6-13°C

### Speiseempfehlung

Austern, Fischtatar, Oliven

### Auszeichnungen

92/100 James Suckling, 92/100 Falstaff

### 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 Vittorio's 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.

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

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