Contadi Rose Brut Franciacorta DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei



Der Contadi Rose Brut Franciacorta DOCG von Contadi Castaldi ist ein eleganter, charaktervoller Schaumwein mit moderner Stilistik und klassischem Anspruch. Die Assemblage besteht aus 65?% Chardonnay und 35?% Pinot Nero, deren Trauben sorgfältig ausgewählt und separat vinifiziert werden. Nach der Gärung folgt die traditionelle Flaschengärung mit 24 bis 30 Monaten Hefelager, gefolgt von einer 3 bis 4- monatigen Flaschenreife nach der Dosage. Im Glas leuchtet der Rosé in einem zarten Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase entfalten sich vielschichtige Aromen von Waldbeeren, Apfel, tropischen Früchten sowie florale Noten von frisch geöffneten Rosenblättern. Am Gaumen zeigt er sich lebendig, strukturiert und frisch mit einer salzigen Mineralität, die dem Franciacorta Rose Spannung und Ausdruck verleiht. Der Abgang ist lang und präzise, ideal für Liebhaber komplexer, trockener Rosé-Franciacorta.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Kräuter, Brioche, Erdbeere
Geschmack	belebend, elegante Perlage, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	6-14°C

Speiseempfehlung

gebeizter Lachs, Fischcanapés, gratinierte Miesmuschel

Auszeichnungen

90/100 Robert Parker, 93/100 James Suckling

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