

Contadi Franciacorta Brut DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei

Der Franciacorta brut von Contadi Castaldi ist ein feingliedriger, frischer und mit 5 Gramm pro Liter Restzucker sehr trocken Franciacorta, der sich herrlich unkompliziert trinken lässt, ohne durch seine Frische an Eleganz zu verlieren. Die Trauben für den Franciacorta Brut werden Ende August gelesen, sanft gepresst und nach der Gärung für 7 Monate im Edelstahl und Barrique aufgebaut. Die anschließende traditionelle Flaschengärung dauert weitere 20 bis 26 Monate, in der der Schaumwein auf der Hefe reift. Im Glas zeigt er sich strohgelb, mit einer feinen und anhaltenden Perlage. Die Nase ist frisch und elegant, mit sauberen Düften von Weißdorn, Brotkruste, Zitrone und grünem Apfel. Im Mund ist er weich, aber nicht süß, mit einem frischen und angenehmen Geschmack und gutem Abgang.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Zitrone, Brioche, grüner Apfel
Geschmack	frisch, elegante Perlage, hohe Säure

Wissenswertes

Ausbau	Methodo Classico
Trinktemperatur	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 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.

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)