

2019 Contadi Franciacorta Brut Saten DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei

Die Bezeichnung "saten" bedeutet immer, dass der Franciacorta zu 100% aus der Rebsorte Chardonnay gekeltert wird. Dieser Saten zeigt sich im Vergleich zum Franciacorta brut von Contadi Castaldi deutlich cremiger und seidiger.

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 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)

