

Contadi Rose Brut Franciacorta DOCG

Contadi Castaldi | Lombardei

Ein Franciacorta rosé in modernem Stil mit feiner, anhaltender Perlage, einem angenehmen, unaufdringlichen Duft und einem gut strukturierten, gradlinigen Körper. Diese Cuvée aus 65 % Chardonnay und 35 % Pinot Nero wird im Grundweinstadium für 7 Monate, teilweise in Edelstahl und teilweise in Barriques ausgebaut und reift nach der Flaschengärung für weitere 24-30 Monate auf den Hefen in der Flasche. Speiseempfehlung Ein wunderschöner Aperitif oder ein hervorragender Begleiter zu rohem Lachs, Saibling oder aromatischen Vorspeisen.



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

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)