



## CONTADI CASTALDI SATÈN

Lo Spumante Franciacorta Brut Satèn di Contadi Castaldi nasce nei vigneti situati nel cuore della DOCG Franciacorta.

È prodotto esclusivamente con uve Chardonnay, raccolte manualmente verso la fine di agosto e l'inizio di settembre. Le uve subiscono una pressatura soffice e successivamente fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni. Successivamente il vino affina per 7 mesi in vasche di acciaio inox ed in parte in barriques.

Questo Satèn è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, con un perlage fine e persistente. Al naso è fresco ed elegante, con profumi di biancospino, arricchiti da piacevoli sentori di mela e fichi. Al palato risulta morbido, con piacevoli sensazioni fresche e una buona sapidità. Il vino presenta un finale lungo e persistente.

Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e sushi, è ideale in abbinamento ad aperitivi, frutti di mare e crostacei.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
GAMBERO ROSSO	2010	
AIS	2009	
ESPRESSO	2009	
VERONELLI	2009	90/100
VERONELLI	2010	89/100
WINE SPECTATOR	2007	87/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2008	91/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2010	92/100
BIBENDA	2010	

