



CONTADI CASTALDI SOUL SATEN

Il Franciacorta Soul Satèn Millesimato di Contadi Castaldi nasce nei vigneti situati nel cuore della DOCG Franciacorta.

È prodotto con uve Chardonnay in purezza, raccolte e selezionate manualmente tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. La fermentazione avviene per circa 20 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina per i primi 7 mesi in acciaio e in barriques, sui lieviti per altri 60 mesi ed infine altri 3-4 mesi in vetro prima della sboccatura. Questo Franciacorta è complesso, piacevolmente originale ed intrigante. È caratterizzato da un colore giallo paglierino intenso e scintillante, e da un perlage fine e persistente. Al naso si apre con un raffinato bouquet floreale, arricchito da note di ginestra, crosta di pane e nocciola sul finale. Al palato risulta strutturato, fresco ed equilibrato.

Perfetto per accompagnare aperitivi ed antipasti sfiziosi ma leggeri, si sposa egregiamente con secondi piatti a base di pesce fresco e verdura.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2008	
ESPRESSO	2008	
VERONELLI	2008	89/100
WINE SPECTATOR	2007	91/100
BIBENDA	2008	

