



CONTADI CASTALDI BRUT

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

È prodotto in prevalenza con uve Chardonnay e con uve Pinot Nero e Pinot Bianco, raccolte tra la fine di agosto e l'inizio di settembre. Le uve subiscono una pressatura soffice e fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni. Successivamente il vino affina per 7 mesi in vasche di acciaio inox e in parte in barriques, prima di essere imbottigliato.

Questo Franciacorta Brut è caratterizzato da un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con freschi sentori di fiori di tiglio, arricchiti da piacevoli sfumature di agrumi, pesche e pepe verde. Al palato risulta fresco, con un finale lungo e persistente.

Perfetto per accompagnare primi piatti, è ideale in abbinamento a piatti a base di pesce ed affettati



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO

SA

WINE SPECTATOR

SA 87/100

