



Contadi Castaldi Rosé Brut Franciacorta DOCG

Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

Produttore	Contadi Castaldi
Categoria	Franciacorta
Paese	Italia
Regione	Franciacorta
Classificazione	DOCG
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	4 anni
Vitigni	Chardonnay, Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30001111
Adatto a	Aperitivi, Antipasti, Pollame, Sushi
Valutazioni	Falstaff 92/100



Vinificazione

Prodotto secondo il metodo tradizionale. Fermentazione in bottiglia sui lieviti per 30 mesi. Alla sboccatura seguono 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Storia

Un Franciacorte da gustarsi la vita. Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero.

