



Contadi Castaldi

Franciacorta Brut DOCG
SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG



 Italia, Lombardia

Anche nel Brut di Contadi Castaldi, come in tutti gli altri prodotti, lo chardonnay ha un ruolo di assoluto protagonista. Quello che ne deriva è uno spumante ricco di fragranza, mai scontato, che predilige la scorrevolezza ed un linguaggio sensoriale accessibile. Un Franciacorta dallo stile equilibrato e versatile, perfetto per ogni occasione.

È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile.

UVE: Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%

COLORE: Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente.

PROFUMO: Al naso è fresco, invitante, caratterizzato da note floreali di tiglio, da sfumature agrumate di pesca bianca e da leggeri sentori speziati di pepe verde.

SAPORE: In bocca è teso, croccante, verticale, di gran beva. Una traccia di sapidità lo accompagna fino ad un finale di ottima persistenza. Un grande classico.

ACCOSTAMENTI: Ottimo all'aperitivo, per la sua struttura vinosa è consigliabile abbinato a svariate pietanze: salumi, carni saporite, salse, formaggi a media stagionatura, crostacei. Si accosta perfettamente a dolci di tono acidulo (fragole o mirtilli) e macedonie di frutta fresca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10°C

GRADAZIONE: 12,5% vol.

