



Contadi Castaldi

Franciacorta Dosaggio Zero
SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG



 Italia, Lombardia

Il Dosaggio Zero di Contadi Castaldi è un vino spumante prodotto in Lombardia. Spumante di grande spessore questo Franciacorta Zero di Contadi Castaldi, composto in parti uguali da uve Chardonnay e Pinot Nero.

Per la creazione di questo Franciacorta vengono impiegate uve Pinot Nero 50% e Chardonnay 50%. La vinificazione avviene tramite una pressatura soffice e dopo la fase di decantazione si aggiungono i lieviti selezionati. La fermentazione in acciaio inox ha una durata di 20 giorni. Il lungo affinamento di 7 mesi avviene in parte in acciaio e in parte in barrique. Nel successivo mese di Maggio viene imbottigliato e chiuso con tappi a corona per la rifermentazione e lasciato affinare in bottiglia sui lieviti da 36 a 40 mesi. L'ultima fase di lavorazione prevede la sboccatura che consiste nella rimozione del tappo su cui si sono depositate le fecce. La bottiglia viene poi chiusa col tradizionale tappo in sughero con gabbietta in metallo e lasciato affinare per altri 3-4 mesi.

UVE: Chardonnay 100%

COLORE: Alla vista si presenta di colore giallo paglierino brillante con fine perlage.

PROFUMO: Al naso risulta complesso, sentori fruttati di pompelmo, ribes e note di alloro e tabacco.

SAPORE: Al palato si presenta dal gusto deciso, strutturato e sapido, con un finale piacevolmente persistente.

ACCOSTAMENTI: G Eccellente come aperitivo, accompagna perfettamente i crostacei e frutti di mare, soprattutto quelli crudi. Per i più audaci consigliamo l'abbinamento con il cotechino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C

GRADAZIONE: 12,5% vol.

