



Contadi Castaldi

Franciacorta Rosè
SPUMANTE FRANCIACORTA DOCG



 Italia, Lombardia

Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero.

I vitigni di Chardonnay e Pinot Nero abilmente accostati in questo vino, sono impiantati su terreni ventilati e con forte potere drenante in grado di donare a queste uve le migliori caratteristiche. Lo Chardonnay, principale protagonista di questo Franciacorta, viene assemblato con una parte di Pinot Nero subito dopo la vendemmia che avviene tra fine Agosto ed inizio Settembre. Dopo una breve macerazione gli uvaggi subiscono una lieve pressatura, segue la fermentazione che avviene in parte in acciaio ed in parte in barriques, fino a subire un ulteriore affinamento sui lieviti per un periodo di 24-30 mesi in cantina. Al termine dei processi di vinificazione, il risultato finale è un Rosè caratterizzato da una fragranza intensa di aromi fruttati e da una struttura decisa ed equilibrata, dotata di freschezza e sapidità con un assaggio prolungato che lascia in bocca una piacevole persistenza.

UVE: Chardonnay 65%, pinot nero 35%

COLORE: Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente.

PROFUMO: Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale.

SAPORE: In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

ACCOSTAMENTI: Ottimo come aperitivo, si abbina elegantemente a piatti di pesce, in particolare capesante gratinate e frittura di gamberi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

GRADAZIONE: 13% vol.

