



ROSÉ



ROSÉ



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ROSÉ non millesimato *no vintage*

Volume della bottiglia

375 ml, 750 ml, 1500 ml

Uve

Chardonnay (65%), Pinot nero (35%)

Origine

Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante nelle unità di Morenico Profondo, Fluvio-Glaciale e Colluvi Gradonati

Sistemi d'allevamento

Guyot

Densità di impianto

5000 ceppi/ettaro

Resa

100 q.li/uva/ettaro

Resa di vino

65% pari a 65 hl/ha

Età media delle viti

15 anni

Periodo di vendemmia

Fine agosto, inizio settembre

Vinificazione

Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18 C°)

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

Primo affinamento

7 mesi, parte in acciaio e parte in barriques

Stabilizzazione

Statica a freddo

Imbottigliamento (tiraggio)

Maggio

Affinamento sui lieviti

Da 24 a 30 mesi

Sboccatura

Da luglio

Affinamento dopo la sboccatura

3 - 4 mesi

Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, interpretato con modernità e competente valorizzazione delle uve Pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di piccoli frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e scattante, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

Bottle size

375 ml, 750 ml, 1500 ml

Grapes

Chardonnay (65%), Pinot nero (35%)

Origin

A particularly exposed and windy position, stony soil, moderately calcareous, excellent drainage in the Deep Morainic, Fluvio-Glacial and Terraced Colluvial

Cultivation systems

Guyot

Plant density

5000 vines per hectare

Yield

100 quintals of grapes per hectare

Wine yield

65% or 65 HL per hectare

Average age of vines

15 years

Harvest period

Late August, early September

Vinification

Soft pressing after cold (17/18° C) maceration of about 3-4 hours

Cold settling

Inoculation with selected yeast

Fermentation of 20 days in stainless steel AISI 316

Partial malolactic fermentation

First ageing

7 months, partly in steel and partly in barriques

Stabilisation

Cold static

Bottling (draft)

May

Ageing on the lees

From 24 to 30 months

Disgorgement

From July

Ageing after disgorgement

3 - 4 months

It has a beautiful coral pink colour, very bright, with a fine and persistent perlage. An original Franciacorta, in a modern style, making skilful use of the Pinot nero grapes. The nose has clear notes of wild berries, fresh rose petals, hints of apple and tropical fruit. The mouth is structured, crisp and lively, tangy and sensually upbeat. The finish is long and well balanced.