



ZERO



ZERO



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA ZERO millesimato *vintage*

Volume della bottiglia

750 ml, 1500 ml

Uve

Chardonnay (50%), Pinot nero (50%)

Origine

Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta

Sistemi d'allevamento

Guyot, Casarsa

Densità di impianto

3000-5000 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

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 36 a 40 mesi

Sboccatura

Da maggio

Affinamento dopo la sboccatura

3 - 4 mesi

Un Franciacorta di grande personalità, composto da una selezione di uve Pinot nero provenienti da uno straordinario terreno morenico che conferisce all'uva le note sapide che ritroviamo nel bicchiere.

Di grande precisione nel disegno gustativo, complesso nei profumi, con note agrumate di pompelmo, richiami di ribes nero, di mallo di noce, note originali di alloro e di tabacco verde.

Modulato e nitido al gusto, strutturato e sapido, dal ritmo incalzante, chiude lungo e piacevolmente persistente.

Bottle size

750 ml, 1500 ml

Grapes

Chardonnay (50%), Pinot nero (50%)

Origin

Mix of vocational units in the Franciacorta

Cultivation systems

Guyot, Casarsa

Plant density

3000-5000 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

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 36 to 40 months

Disgorgement

From May

Ageing after disgorgement

3 - 4 months

A Franciacorta of great personality, consisting in a selection of Pinot nero grapes from a specific morainic soil that gives the grape its full-bodied flavour, which carries over well to the wine.

It has a very precise flavour, complex bouquet, with hints of grapefruit, blackcurrant, and walnut hull, and unusual traces of laurel and green tobacco.

Modulated and sharp-flavoured, structured and full-bodied, fast-paced, it has a long and pleasantly persistent finish.