



BRUT



BRUT



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT non millesimato *no vintage*

Volume della bottiglia

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml, 9000 ml

Uve

Chardonnay (80%), Pinot nero (10%), Pinot bianco (10%)

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 20 a 26 mesi

Sboccatura

Da dicembre

Affinamento dopo la sboccatura

3 - 4 mesi

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

Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde.

La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.

Bottle size

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml, 9000 ml

Grapes

Chardonnay (80%), Pinot Nero (10%), Pinot Bianco (10%)

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 20 to 26 months

Disgorgement

From December

Ageing after disgorgement

3 - 4 months

This is a lively brut, full of fragrance, tending to smoothness and an accessible sensory language, with a balanced and versatile style.

In the glass it is yellow in colour with greenish reflections, enlivened by a fine and persistent perlage. The nose is fresh, with floral notes of lime, shades of citrus, white peach and green pepper.

The mouth is tight and crisp, fresh and vertical, full-bodied, refined and with a lingering very enjoyable finish.