

FRANCIACORTA DOCG BRÛT

Uvaggio	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/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA