

FRANCIACORTA DOCG SOULROSE

Uvaggio	Pinot nero 80%, chardonnay 20%
Origine	Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	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 previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C) 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	50 mesi
Sboccatura	Da marzo
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	5 g/l



750ml 1500ml

Energiche e personali le doti di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle virtù del pinot nero. Colore ramato, brillante. Profondo e complesso nei profumi, con frutti di bosco, note floreali, sfumature che ricordano il fiore di capperò, con speziature delicate. Integro e sodo al palato, dal gusto croccante, con una punta di chiodi di garofano, liquirizia e un finale equilibrato di latte di mandorla. Morbido, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e denso.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA