Contadi Castaldi brut Franciacorta DOCG bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta



Kód produktu	SE004099

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay (80%), Pinot nero (10%) a Pinot bianco (10%) vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia - brut

Velmi suchá a svěží Franciacorta, aromatická, jemná, lehká, přívětivá, harmonická a mnohostranná.

Šumivé víno jasné slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky a jemnými bublinkami. Příjemná vůně s tóny lipového květu se mísí s nádechem citrusů, bílých broskví a zeleného pepře. V ústech je křupavé, svěží, pevné, stálé, vytříbené s příjemnou dochutí.

Základní víno vyzrává v nerezových tancích a dubových barrique sudech po dobu 7 měsíců. Druhotná fermentace probíhá metodou Champenoise minimálně 24 měsíců od lahvování. Po odstranění kalů odpočívá další 3 - 4 měsíce.

Vůně: lipový květ, citrusy, bílá broskev, zelený pepř
Chuť: křupavá, svěží, pevná, stálá, vytříbená s příjemnou dochutí
Barva: jasná slámově žlutá se zelenkavými odlesky, jemné bublinky

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno

Contadi Castaldi brut Franciacorta DOCG bianco 0.75 l

Popis

Franciacorta slámově žluté barvy se zelenkavými odlesky s jemným a živoucím perlením. Vůně je svěží, s květinovými tóny lípy, citrusových nuancí, bílé broskve a zeleného pepře. V chuti je pevná a křupavá, svěží a šťavnatá, rafinovaná a s přetrvávajícím, velmi příjemným závěrem. Poloha: Severozápad Itálie, region Lombardia. Vinice s průměrným stářím 20 let. Vedení Guyot. Výnos 65hl/ha. Vinifikace: Ruční sběr hroznů koncem srpna až začátkem září. Jemné lisování. Fermentace v nerezových tancích 20 dní. Částečná malolaktická fermentace. Zrání 7 měsíců v nerezu a z části v dubových sudech barrique. Víno leží 20-26 měsíců na kalech a další 3-4 měsíce v láhvi. Dosage: 6g/. Gasto párování: Aperitiv, ústřice, plody moře, sushi, sashimi. Název "Contadi Castaldi" odkazuje na historické malé vesnice ("contadi") a správní centra ("castaldi") této oblasti, které byly kdysi součástí kulturního a zemědělského dědictví Franciacorta. Vinařství využívá unikátní terroir Franciacorty – oblast známou pro vápenité půdy a ideální mikroklima, které je zásadní pro pěstování odrůd jako Chardonnay, Pinot Nero a Pinot Bianco. Contadi Castaldi se specializuje na šumivá vína DOCG Franciacorta, která zrají tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi. Jejich vína jsou charakteristická elegancí, svěžestí a komplexitou. Contadi Castaldi se zaměřuje na udržitelný přístup k vinařství, pečlivě obhospodařuje vinice a využívá moderní technologie při zachování tradičních metod. Vinařství je oblíbené mezi milovníky kvalitních šumivých vín a je považováno za jednu z ikon Franciacorty. Nabízí výjimečný zážitek z vína, které odráží jedinečný charakter této oblasti.

Hlavní parametry

Značka	Contadi Castaldi
Druh	šumivé víno
Detail	Franciacorta & šampaňskou metodou ztvárněné víno z Lombardie
Barva	bílá
Odrůda	Chardonnay, Pinot blanc, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Původ	Itálie, Lombardie
Oblast & obec	Franciacorta
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	NON Vintage
Zrání	2 roky, ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bellavista S.R.L Società agricola, Via Bellavista, 5 25030 Erbusco (BS), Itálie