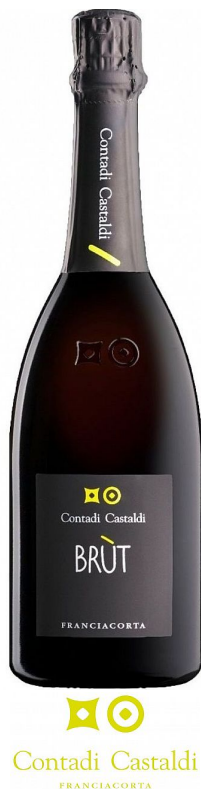


# Contadi Castaldi brut Franciacorta DOCG bianco 0.75

» 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

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

# Contadi Castaldi brut Franciacorta DOCG bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta

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

## LMIV & Doplnkové parametry

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