Contadi Castaldi „ Satén ” brut Franciacorta DOCG bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta



Kód produktu	SE004119

Bílé šumivé víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Chardonnay vypěstovaných na italských vinicích vinařské oblasti Lombardia, Franciacorta - brut

Šumivé víno od společnosti Contadi Castaldi, šumivé víno Franciacorta Saten, je víno, které okamžitě získává svou původní interpretací, svojí povahou a čerstvostí, kterou může nabídnout. Harmonické, komplexní a příjemné šumivé víno, plně v souladu s výrazem oblasti Franciacorta.

Contadi Castaldi je historické jméno na území Franciacorta; území bohaté na historii a tradice. „Contadi“ byly ve středověku kraje Franciacorta, zatímco „Castaldi“ byli pánové krajů, kterým byla svěřena vláda zemí. Šumivé víno Franciacorta Saten Contadi Castaldi pochází z hroznů Chardonnay, sklízených od konce srpna do začátku září, v čistotě po jemném lisování a statické studené dekantaci.

První stárnutí trvá 7 měsíců a provádí se částečně v oceli a částečně v barikách, zatímco proces stárnutí na kalech trvá 30–36 měsíců. Franciacorta Saten od Contadi Castaldi ukazuje jasně slámově žlutou barvu a jemné a trvalé perlage. Nos je svěží a elegantní a má intenzivní vůně hloh, chléb, kůži, balsamikové tóny a pěkné zakončení sušených fíků a lískových oříšků. Contadi Castaldi's Saten má velmi jemný vstup do úst, krásnou strukturu a příjemnou svěžest, která vás dobytí.

Barva: Brilantní slámově žlutá
Vůně: Nápady hloh, chléb kůra, jablko a balsamico poznámky
Chuť: Jemné, vytrvalé, komplexní a příjemné

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Contadi Castaldi „ Satén ” brut Franciacorta DOCG bianco 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Franciacorta

Popis

Aromatické víno, které vás okamžitě svede svou originalitou, která předesílá výjimečně svěží chuť. Styl této Franciacorty zakládá silně na hledání harmonie mezi komplexností a potěšením v souladu se sladkou hroznovou vyzrálostí, která odráží oblast Franciacorta. Barva je světlá sláma, s jemný a vytrvalý perlage. Nos je svěží a elegantní a připomíná tóny květů hlohu, chlebovou kůrku, balzamikové tóny, jablka, sušené fíky a arašídy. Je jemné v ústech, ale ne sladké, má svěží příjemnou chuť. Závěr je dlouhý a opojný. 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. Studená macerace. Fermentace v nerezových tancích 20 dní. Částečná malolaktická fermentace. Zrání 7 měsíců v nerezu a z části v dubových sudech barrique. Víno leží 30-36 měsíců na kalech a další 3-4 měsíce v láhvi. Dosage: 6g/l. Gasto párování: Aperitiv, ústřice, plody moře, sushi, sashimi, humr. 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
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Satén
Původ	Itálie, Lombardie
Oblast & obec	Franciacorta
Klasifikace původu	DOCG
Ročník	NON Vintage
Zrání	3 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