



Contadi Castaldi



Contadi Castaldi

BRUT

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA BRUT non millesimato *no vintage*

### **Volume della bottiglia**

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml, 9000 ml

### **Uve**

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/ettaro

### **Resa**

95 q.li/uva/ettaro

### **Resa di vino**

60% pari a 57 hl/ha

### **Età media delle viti**

18 anni

### **Periodo di vendemmia**

Fine agosto, inizio settembre

### **Vinificazione**

Pressatura soffice

Decantazione statica a freddo

Inoculo con lieviti selezionati

Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316

Fermentazione malolattica svolta parzialmente

### **Primo affinamento**

7 mesi, parte in acciaio e parte in barriques

### **Stabilizzazione**

Statica a freddo

### **Imbottigliamento (tiraggio)**

Maggio

### **Affinamento sui lieviti**

Da 20 a 26 mesi

### **Sboccatura**

Da dicembre

### **Affinamento dopo la sboccatura**

3 - 4 mesi

È un brut scattante e ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile.

Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature agrumate, di pesca bianca e pepe verde.

La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, con venature sapide, fine e prolungata nel finale assai godibile.

### **Bottle size**

375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml, 9000 ml

### **Grapes**

Chardonnay (80%), Pinot Nero (10%), Pinot Bianco (10%)

### **Origin**

Mix of vocational units in the Franciacorta

### **Cultivation systems**

Guyot, Casarsa

### **Plant density**

3000-5000 vines per hectare

### **Yield**

95 quintals of grapes per hectare

### **Wine yield**

60% or 57 HL per hectare

### **Average age of vines**

18 years

### **Harvest period**

Late August, early September

### **Vinification**

Soft pressing

Cold settling

Inoculation with selected yeast

Fermentation of 20 days in stainless steel AISI 316

Partial malolactic fermentation

### **First ageing**

7 months, partly in steel and partly in barriques

### **Stabilisation**

Cold static

### **Bottling (draft)**

May

### **Ageing on the lees**

From 20 to 26 months

### **Disgorgement**

From December

### **Ageing after disgorgement**

3 - 4 months

*This is a lively brut, full of fragrance, tending to smoothness and an accessible sensory language, with a balanced and versatile style.*

*In the glass it is yellow in colour with greenish reflections, enlivened by a fine and persistent perlage. The nose is fresh, with floral notes of lime, shades of citrus, white peach and green pepper.*

*The mouth is tight and crisp, fresh and vertical, full-bodied, refined and with a lingering very enjoyable finish.*