ACQUISTATO IL .....

Franciacorta DOCG "Pinònero Natura" 2015 2015

Un Franciacorta atipico

Il Franciacorta DOCG Pinònero Natura di Contadi Castaldi è un vino atipico, prodotto da uve 100% Pinot Nero. Vino che si distingue per la sua freschezza, mineralità e complessità. Le uve, in questo caso, provengono da diverse zone della Franciacorta. Questo blend di uve conferisce al vino una complessità e una ricchezza di aromi unica. Le uve vengono raccolte a mano e pressate sofficemente. Il mosto decanta staticamente a freddo e poi fermenta in acciaio inox con lieviti selezionati. La fermentazione malolattica è svolta parzialmente. Il vino quindi affina per 7 mesi in acciaio e in barrique, poi viene imbottigliato e lasciato riposare sui lieviti per circa 60 mesi. Dopo la sboccatura, affina per altri 6 mesi in bottiglia. Pinònero Natura si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il perlage è fine e persistente. Al naso si apre con un bouquet ampio e complesso, con note di agrumi, pompelmo rosa, fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde. Al palato è croccante, fruttato e fresco, con note di frutta agrumata e una mineralità persistente. Da abbinare a piatti di pesce, crostacei, molluschi e formaggi freschi. Si sposa bene anche con primi piatti leggeri e antipasti. Per chi cerca un Franciacorta fresco, minerale e complesso, questa è un'etichetta da non perdere.

Fondata nel 1991, Contadi Castaldi è una delle più amate cantine di Franciacorta. Una di quelle aziende che, grazie alla qualità dei suoi vini e a una costanza produttiva più che invidiabile, sono diventati negli anni un vero e proprio punto di riferimento per appassionati ed esperti. L'azienda appartiene, insieme a Bellavista, al gruppo Moretti. In origine era un'antica fornace che il visionario imprenditore ha riconvertito in casa spumantistica. I suoi ampi spazi e le lunghe gallerie, un tempo adibite alla cottura dei mattoni, infatti, si sono rivelate perfette per l'affinamento degli spumanti. Tra le prime aziende franciacortine ad aver sviluppato il concetto di Satèn, Contadi Castaldi propone una gamma di vini caratterizzati dalla grande eleganza e dalla spiccata riconoscibilità. Attualmente l'azienda dispone di circa 18 ettari di vigneto di proprietà ed è in grado di seguire direttamente tutto il ciclo produttivo degli spumanti, dalla produzione dei vini base fino all'elaborazione dei vini che devono riposare per diversi mesi sui lieviti in cantina. Se il Franciacorta è ormai diventato quasi sinonimo di spumante di qualità italiano, parte del merito va riconosciuto all'impegno di aziende di pregio proprio come Contadi Castaldi.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Franciacorta DOCG
Provenienza	Lombardia
Uve	Pinot Nero 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Questo Franciacorta è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il perlage è fine e persistente. Il bouquet è molto ampio: agrumi, pompelmo rosa, fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde. Al palato è un vino croccante, fruttato e fresco con note di frutta agrumata proveniente da boschi selvatici

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821