



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

**FRANCIACORTA BRUT**  
*Non Millesimato*

<i>Volume della bottiglia</i>	375 ml, 750 ml, 1500 ml, 3000 ml, 6000 ml, 9000 ml
<i>Uve</i>	Chardonnay (80%), Pinot Nero (10%), Pinot Bianco (10%)
<i>Origine</i>	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
<i>Sistemi d' allevamento</i>	Guyot, Casarsa
<i>Densità di impianto</i>	3000-5000 ceppi/ettaro
<i>Resa</i>	100 q.li/uva/ettaro
<i>Resa in vino</i>	65% pari a 65 hl/ha
<i>Età media delle viti</i>	15 anni
<i>Periodo di vendemmia</i>	Fine Agosto, inizio Settembre
<i>Vinificazione</i>	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 gg in acciaio inox AISI 316 Fermentazione malolattica svolta parzialmente
<i>Affinamento</i>	7 mesi in acciaio e parte in barriques
<i>Stabilizzazione</i>	Statica a freddo
<i>Imbottigliamento (tiraggio)</i>	Maggio
<i>Affinamento sui lieviti</i>	Da 18 a 30 mesi
<i>Sboccatura</i>	Da Dicembre
<i>Affinamento post sboccatura</i>	3 - 4 mesi

E' un brut vivace e fresco che predilige la scorrevolezza, un linguaggio accessibile, uno stile equilibrato. Al bicchiere ha un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali piene di gelsomino, acacia, si avvertono poi note esotiche di ananas, melone. Nel finale un gusto " caldo" di miele e cannella. La bocca è fresca e vivace, la buona morbidezza gli regala la godibilità. Il retrofatto ripropone quanto avvertito al naso: nitide note fiorite.