



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

Franciacorta Brut

Contadi Castaldi / Franciacorta

Rebsorte:

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

Empfohlene Trinktemperatur:

6 ° Celsius

Weinbeschreibung:

Die Cuvée Brut gefällt durch ihre Frische und Lebendigkeit! Feine Perlage, in der Nase findet man vor allem florale Noten von Jasmin und Akazie, aber auch Exotik (Ananas und Melone). Im Gaumen gesellen sich noch Honig-, Nougat- und Zimtnoten dazu. Eine frische, lebendige Säure, die sehr gut in dem restlichen Körper eingebunden ist, verlangt nach mehr und macht unheimlich viel Spaß.

Preis

Ca. 24.90 €, www.bremer-weinkolleg.de



Contadi Castaldi

Contadi Castaldi ist ein Paradebeispiel dafür, wie sich der Mut, neue Wege zu gehen in eine Erfolgsgeschichte wandeln kann. 1992 hatte Vittorio Moretti die Idee – neben Bellavista – einen anderen Weinstil zu etablieren und sich damit eine junge und dennoch anspruchsvolle Käuferschaft zu erschließen. Heute ist Contadi Castaldi eine der angesagtesten Marken Italiens. Nach einem ähnlichen Prinzip wie in der Champagne arbeitet das Weingut mit ausgesuchten, vertraglich gebundenen Winzern. Bei der Auswahl dieser Winzer, ihrer Lagen und Trauben wird streng auf höchste Qualität geachtet. Für die Erfolgsstory zeichnet sich heute der junge Önologe Gian Luca Ucelli, ein Schüler von Bellavista-Önologe Mattia Vezzola, verantwortlich. Der motivierte Weinmacher hat seinen ganz eigenen Stil. Mit Vehemenz entwickelt er den Geschmackstil weiter, indem er an die geschmackliche Perfektion der Grundweine durch die perfekte phenolische Reife glaubt. Dies erlaubt ihm, die Dosagen so niedrig wie möglich zu gestalten, was seiner Meinung nach zu einem neuen, leichten, zeitgemäßen Lebensstil passt. Bei Contadi Castaldi entstehen Weine, die frisch, weich und zart sind, eine fein integrierte Säure aufweisen und stark von der Primäraromik geprägt sind.

Weitere Informationen finden Sie unter www.contadicastaldi.it