



Contadi Castaldi



Contadi Castaldi

ROSE

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

## FRANCIACORTA ROSÉ non millesimato *no vintage*

### **Volume della bottiglia**

375 ml, 750 ml, 1500 ml

### **Uve**

Chardonnay (65%), Pinot nero (35%)

### **Origine**

Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante nelle unità di Morenico Profondo, Fluvio-Glaciale e Colluvi Gradonati

### **Sistemi d'allevamento**

Guyot

### **Densità di impianto**

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 previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18 C°)

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 24 a 30 mesi

### **Sboccatura**

Da luglio

### **Affinamento dopo la sboccatura**

3 - 4 mesi

Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, interpretato con modernità e competente valorizzazione delle uve Pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di piccoli frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e scattante, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.

### **Bottle size**

375 ml, 750 ml, 1500 ml

### **Grapes**

Chardonnay (65%), Pinot nero (35%)

### **Origin**

*A particularly exposed and windy position, stony soil, moderately calcareous, excellent drainage in the Deep Morainic, Fluvio-Glacial and Terraced Colluvial*

### **Cultivation systems**

*Guyot*

### **Plant density**

*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 after cold (17/18° C) maceration of about 3-4 hours*

*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 24 to 30 months*

### **Disgorgement**

*From July*

### **Ageing after disgorgement**

*3 - 4 months*

*It has a beautiful coral pink colour, very bright, with a fine and persistent perlage. An original Franciacorta, in a modern style, making skilful use of the Pinot nero grapes. The nose has clear notes of wild berries, fresh rose petals, hints of apple and tropical fruit. The mouth is structured, crisp and lively, tangy and sensually upbeat. The finish is long and well balanced.*