

Contadi Castaldi



Contadi Castaldi

PINÓNERO
NATURA

2009

FRANCIACORTA



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA PINÒNERO NATURA millesimato *vintage*

Volume della bottiglia

750 ml

Uve

Pinot Nero (100%)

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

25 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

60 mesi

Sboccatura

Maggio

Affinamento dopo la sboccatura

6 mesi

Questo Franciacorta è di un 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, tiglio, miele d'acacia e origano verde. Al palato è un vino croccante, sapido, fresco con note di frutti selvatici del bosco agrumati. Questi elementi concorrono a generare energia, profondità ed a proiettarlo nel futuro.

Bottle size

750 ml

Grapes

Pinot Nero (100%)

Origin

Mix of plots of land in the Franciacorta area

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

25 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

60 months

Disgorgement

May

Ageing after disgorgement

6 months

This Franciacorta wine has a pale yellow colour with slightly orange reflections. Fine persistent perlage; very ample bouquet: citrus fruit, pink grapefruit, wild strawberry, white flowers, lime, acacia honey and green oregano.

On the palate this wine is crisp, fruity and fresh with notes of citrus-flavoured fruit from wild forests.