FRANCIACORTA DOCG

ZÈRO

Uvaggio	Chardonnay 50%, Pinot nero 50%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa
Densità di impianto	3000 - 5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	26 anni
Periodo di vendemmia	Agosto/settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio/giugno
Affinamento sui lieviti	Minimo 42 mesi
Sboccatura	Marzo 2025
Affinamento post sboccatura	Minimo 4 mesi
Dosaggio	0 g/l

750ml 1500ml

Un Franciacorta di grande personalità, composto da una selezione di uve Pinot nero provenienti da uno straordinario terreno morenico che conferisce all'uva e al vino il suo sapore sapido. Di grande precisione nel disegno gustativo, complesso nei profumi, con sentori di pompelmo, ribes nero e mallo di noce, tracce insolite di alloro e di tabacco verde. Modulato, strutturato e nitido al gusto, chiude lungo e piacevolmente persistente.

Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA