



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

260918 2022

**2022er Contadi Castaldi Satèn Brut DOCG Franciacorta**  
**DOCG**  
**Contadi Castaldi**

| Bulletpoints      | Name                         | Beschreibung                                |
|-------------------|------------------------------|---------------------------------------------|
|                   | Emotionalisierung            | Seidige Perlage für besondere Genussmomente |
|                   | Geschmacksrichtung           | brut                                        |
|                   | Leitaromen                   | Weißer Blüten, Apfel, Zitrus & Brioche      |
|                   | Speise oder Anlassempfehlung | Perfekt zu Aperitif, Fisch und Antipasti    |
| <b>Farbe</b>      | WEISS                        |                                             |
| <b>Alkohol</b>    | 12,5 % vol.                  |                                             |
| <b>Verschluss</b> | SEKTKORKEN                   |                                             |
| <b>Enthält:</b>   | Sulfite                      |                                             |

Eleganter Franciacorta Satèn mit feiner Perlage, Noten von weißen Blüten, Apfel und Brioche. Ideal als Aperitif und zu Fisch.

Der Contadi Castaldi Satèn Brut DOCG Franciacorta steht für die elegante und besonders feine Stilistik der Franciacorta-Region in der Lombardei. Die Satèn-Kategorie wird ausschließlich aus weißen Rebsorten erzeugt und zeichnet sich durch einen etwas geringeren Flaschendruck aus, der für eine außergewöhnlich cremige Perlage sorgt. Im Glas präsentiert sich dieser Franciacorta mit hellem Strohgelb und feinen, anhaltenden Mousseux. Das Bouquet erinnert an weiße Blüten, Zitrusfrüchte, reifen Apfel und feine Noten von Brioche. Am Gaumen wirkt er harmonisch, frisch und seidig, mit ausgewogener Struktur und einem eleganten Finale. Ob als stilvoller Aperitif, zu feinen Vorspeisen, Fischgerichten oder besonderen Genussmomenten: Der Contadi Castaldi Satèn Brut verbindet italienische Raffinesse mit moderner Franciacorta-Kultur.

**Sub-Region**

**Franciacorta**

Feine Schaumweine müssen nicht unbedingt aus Frankreich stammen, um den Gaumen zu erfreuen, auch wenn die Champagne dafür Pate stand. In Italien hat hierbei eine Weinbauregion eine junge, aber fulminante Geschichte vorzuweisen, die Franciacorta (in Norditalien nahe Mailand gelegen). Diesen Namen dürfen analog zur Champagne nur Schaumweine tragen, die nach der klassischen Methode der Flaschengärung entstanden sind. Die zugelassenen Rebsorten sind Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Nero. Die Mindestlagerzeit auf der Hefe beträgt 18 Monate.

**Klassifikation**

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita**

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

**Erzeuger**

**Contadi Castaldi**

Das Haus Contadi Castaldi sitzt in Ardo, einer Stadt in der nördlichen Franciacorta-Region. Vittorio Moretti hat das Gebäude ursprünglich bereits in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts gekauft, doch nicht, um dort ein Weingut einzurichten, sondern nur seiner Frau Mariella zuliebe, die dort, in einer ursprünglichen Ziegelsteinfabrik, ihre gesamte Kindheit verbracht hatte. In den 1980ern, als die Franciacorta auf ihrem Höhepunkt war, entschied das Ehepaar, diese Fabrik in ein Weingut zu verwandeln. Sie erhielten die Ursprünglichkeit des Gebäudes und fokussierten ihre Arbeit auf das Land und seine Weinberge. Dort wachsen heute die Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Bianco, die die Grundlage für die Cuvées von Contadi Castaldi bilden. Die Jüngste reift mindestens 20 Monate auf der Flasche.

**Rebsorten**

100% Chardonnay

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de

## Zutaten

Stand 21.08.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)