



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

261316 2016

**2016er Contadi Castaldi Soul Rosé Brut DOCG Franciacorta  
DOCG  
Contadi Castaldi**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Filigraner Rosé-Schaumwein mit feiner Perlage.
	Geschmacksrichtung	brut
	Leitaromen	Waldbeeren, Rosen, rote Früchte.
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Fisch, Sushi und fruchtigen Vorspeisen.
<b>Farbe</b>	ROSÉ	
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Soul Rosé Brut: Franciacorta DOCG mit zartem Rosé, feiner Perlage, Waldbeeren- und Rosen-Bouquet, frisch, elegant und lebendig

Der Soul Rosé Brut von Contadi Castaldi ist ein eleganter Franciacorta DOCG aus der Lombardei, der die traditionelle Methode klassischer italienischer Schaumweine nutzt. Er entsteht aus einer Cuvée von Chardonnay und Pinot Nero, die der typischen Stilistik der Franciacorta mit lebhafter Perlage und feiner Balance folgt. Der Wein präsentiert sich in einem zarten Roséton mit feiner, anhaltender Perlage. In der Nase verbinden sich frische Aromen von Waldbeeren, Rosenblüten und roten Früchten zu einem harmonischen Bouquet. Am Gaumen zeigt der Soul Rosé Brut ein frisches und lebendiges Profil mit einer ausgewogenen Säurestruktur und elegantem Finale, das die filigrane Rosé-Charakteristik unterstreicht. Dieser Schaumwein steht für die Kombination von Frische und Eleganz, die typisch für hochwertige Franciacorta-Bruts ist

**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**

0% Chardonnay

Stand 23.03.26. 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 23.03.26. 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)