



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

262300

**Contadi Castaldi Race Ducati Brut D.O.C.G. Franciacorta**

**D.O.C.G.**

**Contadi Castaldi**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Geschmacksrichtung	brut

<b>Farbe</b>	WEISS
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	SEKTKORKEN
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Ein geradliniger, duftender Franciacorta mit einem ausgewogenen und vielseitigen Stil. Mit seiner strohgelben Farbe zeigt der Wein eine feine und anhaltende Perlage im Glas. In der Nase ist der Wein frisch, vertikal, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Zitrone, Ananas und Birne. Am Gaumen ist er frisch mit knusprigen Noten mit einem lang anhaltenden Abgang. Der Brut von Contadi Castaldi eignet sich hervorragend als Aperitif und ist ein idealer Franciacorta zu Suppen und sämigen Gerichten.

#### **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 17.04.26. 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 17.04.26. 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)