



Contadi Castaldi

soul



Contadi Castaldi

soul

FRANCIACORTA
SATÈN



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA SOUL SATÈN millesimato *vintage*

Volume della bottiglia

750 ml, 1500 ml

Uve

Chardonnay 100%

Origine

Fluvio-glaciale, Morenico Profondo, Morenico Sottile

Sistemi d'allevamento

Guyot, Cordone Speronato

Densità di impianto

5000 ceppi/ettaro

Resa

100 q.li/uva/ettaro

Resa di vino

65% pari a 65 hl/ha

Età media delle viti

15 anni

Periodo di vendemmia

Fine agosto, inizio settembre

Vinificazione

Selezione manuale delle uve

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

Da novembre

Affinamento dopo la sboccatura

3-4 mesi

Un Franciacorta complesso, con gusto deciso, dovuto ad una singolare interpretazione del Satèn. Originale e intrigante nella sua globale sensorialità, possiede profumi variegati, con note floreali di ginestra, crosta di pane e sfumature di nocciole. Di colore paglierino intenso, vivo e scintillante, ha un perlage finissimo. Al palato è nitido, strutturato, con buon equilibrio, accompagnato da note di torroncino lungo un finale persistente.

Bottle size

750 ml, 1500 ml

Grapes

Chardonnay 100%

Origin

Fluvio-glacial, Deep Morainic, Thin Morainic

Cultivation systems

Guyot, Spurred Cordon

Plant density

5000 vines per hectare

Yield

100 quintals of grapes per hectare

Wine yield

65% or 65 HL per hectare

Average age of vines

15 years

Harvest period

Late August, early September

Vinification:

Manual selection of grapes

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 less

60 months

Disgorgement

From November

Ageing after disgorgement

3-4 months

A complex Franciacorta, with a strong taste, due to a unique interpretation of the Satèn. Original and intriguing in its overall sensuality, it has varied perfumes, with floral notes of ginesta, bread crust and hints of hazelnuts. With an intense straw colour, lively and sparkling, it has a fine perlage. The palate is crisp and structured, with good balance, accompanied by notes of nougat during a persistent finish.