

LA MODERNA TRADIZIONE DELLA FRANCIACORTA

Quella di Contadi Castaldi è una tradizione dinamica, profondamente legata alle proprie radici quanto vivace e contemporanea. Il nome è una sintesi della storia più antica della Franciacorta: in epoca medievale i contadi erano piccole unità territoriali rinominate per la produzione agricola di eccellenza, mentre i castaldi erano i signori ai quali veniva affidato il governo delle terre.

A questo nobile passato, Vittorio Moretti e la moglie Mariella hanno voluto riallacciarsi, a partire dall'acquisto di una vecchia fornace dismessa e dei terreni circostanti. Contadi Castaldi vede la luce alla fine degli anni Ottanta, grazie a una nuova intuizione e alla capacità di tradurre in realtà l'ennesimo sogno a occhi aperti.

La fornace diventa presto una cantina grazie a un restauro conservativo che la rende adatta alle nuove esigenze senza snaturarla. I suoi ampi volumi e le lunghe gallerie, utilizzate un tempo per la cottura dei mattoni, si rivelano perfetti per accogliere i frutti dell'impresa agricola, la vinificazione e l'affinamento dei vini. Così l'antico luogo di lavoro cambia la propria funzione, rivolgendosi alla terra e alla vigna, ma non tradisce le sue origini, mantenendo intatto lo stile e la vocazione del territorio.



MOSAICO DI VIGNE E VIGNAIOLI

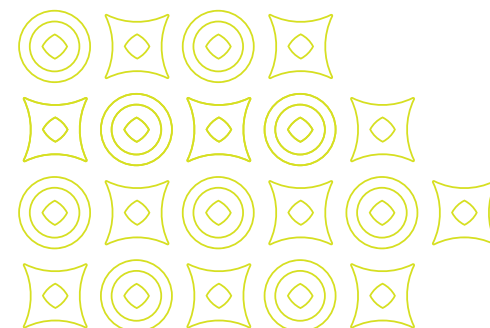
Adro. Il nome sembra avere diverse ispirazioni etimologiche. Ader significa infatti luogo luminoso, sereno, ardente e pieno di sole, mentre Adrusco, in lingua antica, paese ricco di vigneti. Fatto sta che da tempo immemore le terre di Adro sono coltivate a vite, tanto che dei grappoli d'uva sono presenti nello stemma del comune. Il clima della zona è mite e temperato. Il Monte Alto protegge dai venti del nord e dalle nebbie della Pianura Padana mentre i suoli sono costituiti da rocce sedimentarie marine: calcari, marne e arenarie. Parte da qui un'immensa opera di zonazione che riguarda tutta la Franciacorta, i suoi terroir e le sue varietà.

Un lavoro che ha permesso di mettere insieme 124 vigneti distinti e più di 174 ettari complessivi, dislocati in tutta la denominazione. Le variazioni geologiche e microclimatiche delle vigne, i diversi metodi di coltivazione, i caratteri e le varietà delle uve sono il segreto dell'azienda.

VISIONE, PRECISIONE E PIEDI PER TERRA

È il grande patrimonio di vigne, capaci di fornire un'ampia gamma di profumi e sapori, a determinare lo stile Contadi Castaldi. Da una parte una natura generosa, dunque, dall'altra il lavoro dell'uomo che deve tradurre in vino l'immenso materiale a disposizione. Per valorizzare al meglio ogni vendemmia è fondamentale la creazione della cuvée. L'orchestra capace di esaltare ogni singolo artista; l'istante in cui tutti gli ingredienti vengono assemblati per creare l'inconfondibile tratto Contadi Castaldi.

È così che i Metodo Franciacorta della cantina trovano la loro cifra stilistica fatta di equilibrio e freschezza, visione e appartenenza territoriale.





Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG BRÙT

Uvaggio	Chardonnay 80%, pinot nero 10%, pinot bianco 10%
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	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



È un brut vivace, ricco di fragranza, che predilige la scorrevolezza e un linguaggio sensoriale accessibile, uno stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, con note floreali di tiglio, sfumature di agrumi, pesca bianca e pepe verde. La bocca è tesa e croccante, fresca e verticale, sapida, raffinata e con un finale persistente molto piacevole.



FRANCIACORTA DOCG BRUT RACE DUCATI CORSE

Uvaggio	Chardonnay 75%, pinot nero 15%, pinot bianco 10%
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	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox AISI 316
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 20 a 26 mesi
Sboccatura	Settembre
Affinamento post sboccatura	3 mesi
Dosaggio	5 g/l



375ml

750ml

1500ml

È un Franciacorta immediato e diretto, fragrante, dallo stile equilibrato e versatile. Al bicchiere ha colore giallo paglierino, animato da un perlage fine e persistente. Al naso è fresco, verticale con sfumature di agrumi, cedro, ananas e pera. La bocca è fresca con note croccanti e accelera in un finale da primato.



FRANCIACORTA DOCG

ROSE

Uvaggio	Chardonnay 65%, pinot nero 35%
Origine	Posizione particolarmente esposta e ventilata, suolo ciottoloso, moderatamente calcareo, ottimamente drenante
Sistemi d'allevamento	Guyot
Densità di impianto	5000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Resa di vino	65% pari a 65 hl/ha
Età media delle viti	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 3/4 ore a freddo (17/18°C)
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Imbottigliamento (tiraggio)	Statica a freddo
Affinamento sui lieviti	Maggio
Sboccatura	Da 24 a 30 mesi
Affinamento post sboccatura	Da luglio
Dosaggio	3 - 4 mesi
	5 g/l



375ml

750ml

1500ml

Ha un bel colore rosa corallo, molto luminoso, con un perlage fine e persistente. Un Franciacorta originale, con uno stile moderno, grazie a un abile uso delle uve pinot nero. Al naso si avvertono chiare note di frutti di bosco, di petali di rosa fresca, sfumature di mela e di frutta tropicale. In bocca è strutturato, nitido e vivace, sapido e sensorialmente ritmato. Il finale è lungo e di buon equilibrio.



FRANCIACORTA DOCG SATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato
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	23 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura semplice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 30 a 36 mesi
Sboccatura	Da dicembre
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	6 g/l



750ml 1500ml 3000ml 6000ml

Un vino profumato, che conquista per la sua originale freschezza gustativa. Lo stile è giocato sulla ricerca di armonia tra complessità e piacevolezza. Il colore è giallo paglierino, con un perlage fine e persistente. Il naso è fresco ed elegante, con profumi netti di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta, fichi secchi e arachidi. Morbido in bocca, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e deciso, di grande piacevolezza gustativa.



FRANCIACORTA DOCG BLÀNC

Uvaggio	Chardonnay 50%, pinot bianco 50%
Origine	37 vigne posizionate in alta collina
Sistemi d'allevamento	Guyot - Casarsa - Cordone speronato - Sylvoz
Densità di impianto	Guyot 5000 ceppi/ha – Casarsa 2500 ceppi/ha – Cordone speronato 5000 ceppi/ha – Sylvoz 3000 ceppi/ha
Resa	Da disciplinare (100 q.li/ha)
Resa di vino	Meno del 50%
Età media delle viti	Oltre 3 decenni
Periodo di vendemmia	Iniziata il 14 agosto e terminata il 30 agosto
Vinificazione	Pressatura soffice Decantazione statica a freddo Inoculo con lieviti selezionati Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	7 mesi in acciaio
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio 2019
Affinamento sui lieviti	Almeno 30 mesi
Sboccatura	Gennaio, marzo, maggio
Affinamento post sboccatura	Almeno 3 mesi
Dosaggio	Extra brut - 1,5 g/l



750ml



1500ml

Un sorso affascinante fuso in un perlage dinamico che traduce l'essenza della materia in ricercata eleganza, la cui chiave d'interpretazione rimane la struttura piena in un paradigma di inedita razionalità, centro nevralgico di freschezza e pungente mineralità. Intrecci di impalpabile gessosità, sbuffi di cipria, agrumi gialli, mandorla, sale, ginestra e caprifoglio, si leggono come tensione e profondità, un calice autentico, libero pensiero gastronomico. La grazia del sorso è la cifra stilistica imprescindibile, del quale stupisce il graffiante sviluppo verticale in un palato d'autore.



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	25 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Primo Affinamento	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Stabilizzazione	Statica a freddo
Imbottigliamento (tiraggio)	Maggio
Affinamento sui lieviti	Da 38 a 42 mesi
Sboccatura	Da luglio
Affinamento post sboccatura	6 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.



FRANCIACORTA DOCG PINÒNERO NATURA

Uvaggio	Pinot nero 100%
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	28 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
Primo Affinamento	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, parte in acciaio e parte in barrique
Imbottigliamento (tiraggio)	Statica a freddo
Affinamento sui lieviti	Maggio
Sboccatura	60 mesi
Affinamento post sboccatura	Maggio
Dosaggio	6 mesi
	0 g/l



750ml



1500ml

Questo Franciacorta è di colore giallo paglierino con riflessi leggermente aranciati. Il perlage è fine e persistente; il bouquet è molto ampio: agrumi, pompelmo rosa, fragolina di bosco, fiori bianchi, lime, miele d'acacia e origano verde. Al palato è un vino croccante, fruttato e fresco con note di frutta agrumata proveniente da boschi selvatici.



CURTEFRANCA BIANCO DOC CURTEFRÁNCA

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Adro, Capriolo, Cazzago San Martino, Erbusco
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	22 anni
Periodo di vendemmia	Agosto
Vinificazione	Selezione manuale delle uve
	Pressatura soffice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	Fermentazione malolattica svolta parzialmente
Stabilizzazione	7 mesi, 100% in acciaio
	Statica a freddo



750ml

Il colore è giallo lucente con tenui riflessi dorati, il naso è ricco, con note evidenti di frutta esotica, fiori bianchi che conferiscono al vino una gradevole sensazione di freschezza e, in sottofondo, un tono di tabacco, mandorla dolce e vaniglia. Al palato è sapido con tracce di minerali e il gusto evidenzia una vivace fragranza e una piacevole venatura acidula che prolunga la persistenza in bocca.

