



Castelveder



BRUT

La più semplice, ma al contempo intrigante espressione di come lo Chardonnay di Castelveder possa dare grandi vini Metodo Classico. Fresco, equilibrato e dai profumi intensi di fiori bianchi e crosta di pane.

Uve: 100% Chardonnay
7 g/l di residuo zuccherino
30 mesi sui lieviti (minimo)



EXTRA BRUT

Prodotto con un'attenta selezione di uve Chardonnay, è intenso ed ampio, capace di sprigionare un bouquet di eleganti sentori agrumati, con la decisa presenza di lieviti e mandorle.

Uve: 100% Chardonnay
2,7 g/l di residuo zuccherino
30 mesi sui lieviti (minimo)



PAS DOSÈ

L'assenza di zuccheri aggiunti dopo la sboccatura non lascia spazio a compromessi: solo le uve migliori delle migliori annate danno vita al Pas Dosé Castelveder. Deciso e tagliente come una lama, la sua austerità sa regalare grandi emozioni.

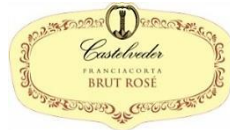
Uve: 100% Chardonnay
<1 g/l di residuo zuccherino
30 mesi sui lieviti (minimo)



SATÈN

La morbidezza delle bollicine e l'intenso profumo di frutta matura, accompagnato da suadenti note di lievito e biscotto, fanno del Satèn il simbolo dell'armonia, del piacere e del gusto del Franciacorta.

Uve: 100% Chardonnay
7 g/l di residuo zuccherino
40 mesi sui lieviti (minimo)



ROSÉ

L'eleganza si fa vino in questo Blanc de Noir: un 100% Pinot Nero che esprime struttura, intensità e persistenza, ma anche fragranza, freschezza e finezza. Un vino eclettico ed equilibrato, che sostiene con facilità qualsiasi abbinamento.

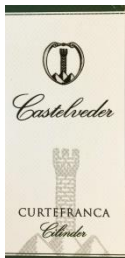
Uve: 100% Pinot Nero
6,4 g/l di residuo zuccherino
24 mesi sui lieviti (minimo)



MILLESIMATO

Con oltre 4 anni di permanenza sui lieviti, il Millesimato Castelveder è il piccolo capolavoro dell'Azienda. Prodotto solo nelle migliori annate, è armonico ed avvolgente, un Metodo Classico di rango, ricco ed intenso, con ampi sentori di lievito, di pane e di cialda al forno. La frutta matura e la vaniglia si adagiano su un delicato sfondo minerale, rendendo il Millesimato ampio e complesso. Persistente ed intenso in bocca, perfetto compagno per tutto il pasto.

Uve: 100% Chardonnay
6,7 g/l di residuo zuccherino
50 mesi sui lieviti (minimo)



CURTEFRANCA DOC BIANCO "CILINDER"

Dalla soffice spremitura delle uve Chardonnay nasce questo bianco fresco e fragrante, dai sentori fruttati e floreali. Ideale compagno di antipasti e piatti delicati a base di pesce, verdure e carni bianche.

Uve: 100% Chardonnay



CURTEFRANCA DOC ROSSO "MONTE DELLA ROSA"

È il rosso di casa Castelveder. Grazie al sapiente uvaggio, al leggero appassimento ed al passaggio in botti di rovere, il Monte della Rosa è concentrato, intenso, tipico, con sentori di spezie e ciliegia matura. In bocca è pieno e rotondo, con un tannino levigato ed avvolgente.

Uve: 30% Merlot, 30% Marzemino, 30% Cabernet, 10% Nebbiolo