



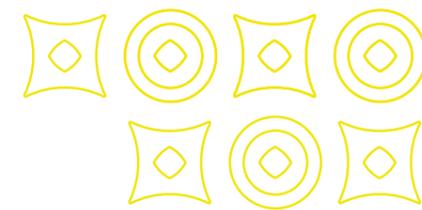


Terra Moretti Vino

Tre regioni, sei cantine, sei modi diversi di vivere la bellezza dell'Italia. Terra Moretti è da sempre impegnata nella tutela e valorizzazione dei territori a più alta vocazione vitivinicola. Nel nome della capogruppo l'impegno di sempre: la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni. Se questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancora più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è iscritto anche quello delle future generazioni.

Per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, gli uomini che l'hanno costruita, contano le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione. Ma conta soprattutto l'uomo e la sua capacità di creare qualcosa di unico, il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo.

In Franciacorta Bellavista e Contadi Castaldi, in Toscana Petra, Acquagiusta e Teruzzi, in Sardegna Sella & Mosca. Non è un elenco di cantine, ma una famiglia di imprese che si riconoscono negli stessi valori. Fondato da Vittorio Moretti, il gruppo è oggi guidato da Francesca Moretti che ha dato avvio a un processo di conversione "verde" di tutte le tenute intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale.



Contadi Castaldi

FRANCIACORTA

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

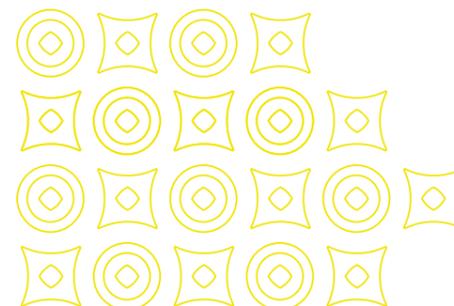
Adro. Il nome sembra avere diverse ispirazioni etimologiche. Ader significa infatti luogo luminoso, sereno, ardente e pieno di sole, mentre Adrusco, in lingua antica, paese ricco di vigneti. Fatto sta che da tempo immemore le terre di Adro sono coltivate a vite, tanto che dei grappoli d'uva sono presenti 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 92 vigneti distinti e più di 100 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 BRÛT

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	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	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, parte in acciaio e parte in barrique
Imbottigliamento (tiraggio)	Statica a freddo
Affinamento sui lieviti	Maggio
Sboccatura	Da 20 a 26 mesi
Affinamento post sboccatura	Da dicembre
Dosaggio	3 - 4 mesi
	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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

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	20 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 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 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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG ROSÉ

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	20 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 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 24 a 30 mesi
Sboccatura	Da luglio
Affinamento post sboccatura	3 - 4 mesi
Dosaggio	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	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura semplice
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
Primo Affinamento	Fermentazione di 20 giorni in acciaio inox
	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 30 a 36 mesi
Affinamento post sboccatura	Da dicembre
Dosaggio	3 - 4 mesi
	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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG SOULSATÈN

Uvaggio	Chardonnay 100%
Origine	Mix di unità di pedopaesaggio di Franciacorta
Sistemi d'allevamento	Guyot - Cordone speronato
Densità di impianto	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	Fine agosto, inizio settembre Selezione manuale delle uve Pressatura soffice
Vinificazione	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	40 mesi
Sboccatura	Da novembre
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	3 g/l



750ml 1500ml

Un Franciacorta complesso, con un gusto deciso, dovuto a 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 e strutturato, con un buon equilibrio, accompagnato da note mandorlate lungo un finale persistente.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG SOULROSE

Uvaggio	Pinot nero 80%, chardonnay 20%
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	20 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 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	50 mesi
Sboccatura	Da marzo
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	5 g/l



750ml 1500ml

Energetiche e personali le doti di questo Franciacorta che trae carattere e colore dalle virtù del pinot nero. Colore ramato, brillante. Profondo e complesso nei profumi, con frutti di bosco, note floreali, sfumature che ricordano il fiore di capperò, con speziature delicate. Integro e sodo al palato, dal gusto croccante, con una punta di chiodi di garofano, liquirizia e un finale equilibrato di latte di mandorla. Morbido, ma non dolce, ha un sapore fresco e gradevole. Il finale è lungo e denso.



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	22 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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA DOCG MARIELLA ROSÉ

Uvaggio	Pinot nero 90%, chardonnay 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	22 anni
Periodo di vendemmia	Fine agosto, inizio settembre
Vinificazione	Pressatura soffice previa macerazione di circa 12/18 ore a freddo (17/18C°)
	Decantazione statica a freddo
	Inoculo con lieviti selezionati
	Fermentazione di 20 gg 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	60 mesi
Sboccatura	2019
Affinamento post sboccatura	10 mesi
Dosaggio	0 g/l



750ml 1500ml

Una cuvée realizzata solo in annate eccezionali, quando il meraviglioso pinot nero permette di realizzare qualcosa di unico. Con un affinamento sui lieviti tra i 62 e i 70 mesi il risultato è incredibile. Un rosato dal colore corallo con riflessi ambra, con un perlage finissimo e continuo. Gli aromi richiamano i petali di rosa, i piccoli frutti di bosco, gli agrumi, i lieviti nobili e la noisette. In bocca un'acidità imperiosa quanto composta rende il sorso coinvolgente, strutturato ma etereo, profondo ma leggero, sembra sospeso nel vuoto quanto concreto e aggraziato.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

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	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	60 mesi
Sboccatura	Maggio
Affinamento post sboccatura	6 mesi
Dosaggio	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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

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	19 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.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA

VINO LIQUOROSO PINODISÉ

Uvaggio	Assemblaggio di prestigiosi brandy selezionati invecchiati minimo 12 anni e uve chardonnay raccolte a piena maturazione
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	20 anni
Periodo di vendemmia	Fine settembre
Vinificazione	Pressatura soffice Il mosto riposa per 5 - 6 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, vicino a 0°C Al mosto, ottenuto dai nostri vini tramite Metodo Franciacorta, viene aggiunto brandy fino a quando non raggiunge 16.5 gradi alcolici
Invecchiamento	36 mesi in botti di rovere dalla capacità di 4 hl
Dosaggio	70 g/l



750ml

Di grande e complessa intensità aromatica, si apre all'olfatto con eleganti sentori floreali, aromi di frutta, erbe aromatiche, spezie e uva sultanina. Il Pinodisé stupisce per l'equilibrio e la morbidezza, con note dolci di miele e di eucalipto, e per la freschezza e la sapidità in chiusura. Ottimo come aperitivo a una temperatura di 6-7°C, ideale come accompagnamento per patè, formaggi dal sapore deciso e dessert al cioccolato, a una temperatura di 11-13°C.



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi
FRANCIACORTA



Contadi Castaldi

52