



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CRUPERDU DOCG GRANDE ANNATA 2011



IN VIGNA

Per la sua posizione geografica, Castello Bonomi è una delle prime aziende ad effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse. Per il Franciacorta CruPerdu Castello Bonomi si va dal 10 agosto al 25 agosto, con meticolosa selezione dei grappoli. La vendemmia 2011 è stata classificata dal consorzio del Franciacorta come una delle migliori annate degli ultimi 15 anni, essa ci ha permesso di valorizzare al meglio le peculiarità delle uve e di realizzare un Franciacorta Extra Brut Grande Annata d'eccellenza.

IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo. Dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno. Un lungo periodo a contatto coi lieviti, 100 mesi, e il lavoro costante e paziente dello Chef de Cave, hanno permesso a questo Franciacorta di esprimere al meglio le caratteristiche microclimatiche del Monte Orfano, con note evolutive positive. Segue poi un affinamento in bottiglia.

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino intenso. Note fragranti e nette di panificazione lasciano spazio a sensazioni legate alla frutta secca (mandorla nocciola tostata) in degustazione sorprende la struttura e la complessità, una beva rotonda data dai molti mesi di affinamento con un finale sapido e secco. Un Franciacorta che esprime al meglio la sapidità, caratteristica tipica del terroir del Monte Orfano.

GRANDE ANNATA

CruPerdu Grande Annata 2011 nasce da una ricercata vendemmia, di Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) della stessa annata. Solo nelle annate migliori le uve di questi due vitigni raggiungono una particolare struttura acida e sapidità, caratteristiche che si riscontrano anche nel vino conferendo una maggiore complessità e longevità. Quando queste particolarità si confermano dopo almeno 48 mesi di permanenza sui lieviti, un numero limitato di bottiglie viene selezionato e messo a riposo per un altro anno prima di essere venduto.

ABBINAMENTI

Franciacorta di grande struttura che accompagna magnificamente sofisticate ricette di pesce come i ravioli di tinca ripiena e crudité di carne, come la tartare di sorana.

Degustare a 6-8 °

Informazioni tecniche

- **Formato bottiglia:** 0,75 l
- **12,5% Alc. Vol.**
- **Contenuto in solfiti:** 82 mg/l (-65% limite di legge)
- **Zuccheri:** 2 gr/l
- **Acidità:** 7,6
- **PH:** 3,02
- **Nome Vigneto:** CruPerdu
- **Collocazione:** Franciacorta - Coccaglio
- **Sesto d'impianto:** 2 x 0,80 m
- **Anno d'impianto:** 1994 - 2000 - 2001 - 2004
- **Ettari:** 4
- **Densità:** 5 500
- **Resa:** 90 q/Ha