



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA

# FRANCIACORTA BRUT DOCG CRUPERDU MILLESIMO 2014



PREMI E RICONOSCIMENTI

## IN VIGNA

CruPerdu nasce da uve Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) della stessa annata. La vendemmia si protrae per tutta la prima metà di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli. Nell'annata 2014 le condizioni climatiche hanno permesso una maturazione lenta e regolare delle uve che ha consentito una raccolta scalare. I frutti di questa vendemmia permettono di esaltare la freschezza e la mineralità dei vini prodotti. Un'annata che esprime grande finezza ed eleganza.

## IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino. Dopo la prima fermentazione dello Chardonnay in acciaio poi in legno, parte della cuvée matura per circa 8 mesi a temperatura controllata prima della presa di spuma. CruPerdu poi evolve e affina pazientemente in bottiglia per **più di 60 mesi**.

## IN DEGUSTAZIONE

Un vino dal colore paglierino luminoso con riflessi verde oro, dal fine perlage. Nuance delicatamente erbacee e balsamiche, naso avvincente e complesso, all'insegna del frutto tropicale, lieviti e note tostate. Un palato morbido e avvolgente con note sapide e agrumate.

## PLUS

È l'estate del 1986 quando Luigi Bersini, Chef de Cave alla Bonomi, lasciando le vigne per dirigersi verso il bosco, scorse tra edere ed arbusti selvatici alcune piante di vite. Scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto. Il vigneto perso, il CruPerdu, dona il nome a questa splendida cuvée.

## ABBINAMENTI

Ottimo a tutto pasto; accompagna in modo sublime piatti delicati a base di pesce. Ottimo con i crostacei come l'astice e l'aragosta e crudité di mare. Da provare anche con la tartare di manzo.

Degustare a 6-8 °C



ROSSO  
The WineHunter



Top Wine  
Slow Food 2021



4 Stelle  
Nella Guida  
Vini Buoni D'Italia

## Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 82 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 4 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