



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA



## CUVÉE 1564

### VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

#### IN VIGNA

Cuvée 1564 nasce da uve Erbatmat (40%), vitigno autoctono della Franciacorta, Chardonnay (30%) Pinot Nero (30%).

Rispetto a Chardonnay e Pinot Nero, l'Erbamat si presenta con un grappolo dalle dimensioni più importanti e si configura come un vitigno a maturazione tardiva. La vendemmia, infatti, avviene circa un mese dopo rispetto alle altre varietà.

#### IN CANTINA

L'uva viene pressata intera e la resa tendenzialmente non supera il 50%. La fermentazione e il successivo affinamento avvengono in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata; successivamente i vini vengono mantenuti sulle fecce fino all'arrivo della primavera successiva. Grazie al controllo delle temperature, non viene effettuata la fermentazione malolattica. L'affinamento in bottiglia è di almeno 48 mesi.

#### IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso presenta un raro equilibrio nei profumi, nel quale la delicatezza dei fiori bianchi si sposa perfettamente con i sentori della frutta tropicale; si evidenzia anche una spiccata nota agrumata. Al palato emerge la nota acida del vitigno Erbatmat, suo tratto distintivo. Buona persistenza e finale minerale.

#### PLUS

L'Erbamat è un vitigno molto interessante che presenta caratteristiche ideali per la vinificazione delle basi spumanti. Grazie alle sue particolari peculiarità, l'Erbamat risulta essere un vitigno destinato a lunghi affinamenti, garantendo un prodotto che avrà una buona evoluzione nel tempo. La riscoperta di questo vitigno valorizza ancor di più il territorio franciacortino, finora legato a soli vitigni internazionali.

Un ulteriore valore aggiunto è rappresentato dalla conservazione della componente malica: tale processo conferisce a questo vino caratteristiche di verticalità e freschezza.

#### ABBINAMENTI

Perfetto con antipasti a base di salumi tipici del territorio come, ad esempio, il salame di Montisola e la Ret. Si sposa egregiamente con piatti a base di pesce di lago come la tinca al forno, il pesce persico o il luccio.

Degustare a 6-8 °C

*Il vitigno Erbatmat viene citato per la prima volta da Agostino il Gallo nel 1564, da qui il nome di questo vino che vuole mettere in risalto le origini di questa varietà dando particolare importanza alla storia e allo scorrere del tempo.*

*“Albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco: ma perché tardano à maturare, non è perfetto sin'al gran caldo, & più quando ha passato un anno. Ma taccio le altre uve bianche, per havervi ragionato delle migliori”.*

