



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA BIANCA DOCG 2008



IN VIGNA

Le varietà che compongono il Franciacorta Riserva Lucrezia Etichetta Bianca Castello Bonomi sono Pinot Nero 70% e Chardonnay 30%. Uve provenienti dai terreni terrazzati alle pendici del Monte Orfano, i quali vantano un terreno prevalentemente minerale che dona grande longevità ai suoi frutti. Viene effettuata un'attenta selezione dei grappoli di Chardonnay e Pinot Nero che, nelle annate migliori concorrono per diventare Franciacorta Riserva.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia manuale, nella prima decade di agosto, le uve vengono pressate delicatamente, trasformandosi in mosto. La fermentazione avviene a basse temperature, in contenitori di acciaio per il Pinot Nero, in acciaio e barriques per lo Chardonnay; riposa poi fino alla primavera successiva. Affina sui lieviti dopo la rifermentazione in bottiglia per 120 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore che presenta è affascinante, un giallo paglierino. Al naso lo Chardonnay esprime tutta la sua evoluzione con note di mandorla tostata, vaniglia, note mielate e fiori bianchi di tiglio e fiori d'acacia. Il Pinot Nero conferisce invece la componente vegetale. In bocca l'acidità e la sapidità sono i giusti protagonisti della degustazione, accompagnati da una spiccata mineralità.

PLUS

Le emozioni che questo vino regala all'interno di un calice sono uniche: i profumi che sprigiona sono molteplici ed evolvono costantemente nel corso della degustazione. Le sensazioni al gusto sono speciali e sorge spontanea la domanda: com'è possibile che un vino di 12 anni abbia questa verticalità?

ABBINAMENTI

Una riserva per le grandi occasioni. perfetto per piatti raffinati sia a base di pesce che di carne come il carpaccio di astice oppure della delicata tartare di fassona. Ottimo anche a fine pasto come vino da meditazione.

Degustare a 6-8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



ROSSO
The WineHunter Awards



Tra i migliori 50 spumanti
Le Guide De L'Espresso



93 punti nella Guida
Gilbert & Gaillard



4 Viti nella Guida
VITAE



Rosa d'Oro
nella Guida VINIPLUS

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 73 mg/l (-69% limite legale)
- Zuccheri: 2 gr/l (non aggiunti)
- Acidità: 8,8
- pH: 2,92
- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 5500
- Resa: 80 q/Ha