



**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