



CASTELLO BONOMI

FRANCIACORTA



FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA NERA DOCG 2008

IN VIGNA

Dai vigneti più vecchi di Castello Bonomi – ubicati a 275 metri slm – nasce un Franciacorta esclusivo, ottenuto da Pinot Noir in purezza. La cuvée è prodotta esclusivamente nelle grandi annate, in cui la maturità delle uve raggiunge un equilibrio tale da assicurare longevità e armonia perfetta. Per questa Riserva 2008, la vendemmia è stata compiuta nella seconda decade di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

IN CANTINA

Per mezzo di pressatura soffice è estratto il solo mosto fiore. La vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo. Il vino compie la prima fermentazione e dopo 8 mesi di riposo sui lieviti, è pronto per l'assemblaggio e la spumantizzazione.

Un lunghissimo affinamento sui lieviti è la chiave del suo successo, che infatti matura per un minimo di 120 mesi prima della sboccatura. Dopo il dégorgeement riposa per un ulteriore lungo periodo al fine di conseguire la perfetta armonia.

IN DEGUSTAZIONE

Un Franciacorta dorato con bagliori ramati. La spuma è abbondante con perlage fine e persistente. Un naso di grande rigore ed intensità, straordinariamente elegante e complesso, con note di agrumi canditi e fragranze di crosta di pane dorato, fieno e camomilla.

Spiccano, estremamente caratteristiche, le note minerali su un'importante struttura acida. È un Franciacorta di grande espressività con un finale eccezionale, lungo, dalle note agrumate che confermano la ricchezza olfattiva donando pienezza.

PLUS

Una produzione di nicchia che solleva ai massimi vertici le scelte tipiche della nostra tenuta e cantina per esemplificare una volta di più quali gioie Castello Bonomi sappia esprimere sotto i cieli della Franciacorta grazie alla straordinaria longevità dei propri vini.

ABBINAMENTI

Splendido Franciacorta per le grandi occasioni, accompagna magnificamente piatti a base di pesce o carni bianche come il carpaccio di branzino o il raviolo di pernice al profumo di tartufo. Sublime su tagliata di tonno e spigola al forno.

Degustare a 6°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



GOLD
The WineHunter Awards



CORONA
Guida Vini Buoni d'Italia



5 GRAPPOLI
Bibenda



TRE STELLE ORO
Guida I Vini di Veronelli

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-66% limite di legge)
- Zuccheri: 2 gr/l
- Acidità: 8,20
- PH: 2,97
- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2,5 x 1,5 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 2 800
- Resa: 50-60 q/Ha