



FRANCIACORTA ROSÉ MILLESIMATO

2016

Uve

Pinot nero 100%

In Vigna

I 24 ettari di splendidi vigneti dell'azienda agricola Castello Bonomi si estendono in un piccolo prezioso paradiso nella zona più a sud della Franciacorta. La vendemmia avviene dal 15 agosto al 20 agosto con meticolosa selezione dei grappoli prima della pressatura. L'annata 2016 è stata caratterizzata da condizioni climatiche favorevoli con piogge nei mesi di maggio e giugno e poi ad agosto da escursioni termiche che hanno determinato un rallentamento della maturazione. Sono stati prodotti vini base di qualità eccellente, riscontrando un'interessante complessità e intensità aromatica sorprendente. Strutture importanti e acidità sostenute creando le basi per dei vini predisposti a permanenze sui lieviti medio-lunghe o lunghissime.

In Cantina

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino, con fermentazione a temperature di circa 14°C. Il vino base, dopo la prima fermentazione in acciaio, matura per circa 6 mesi a temperatura controllata. Dopo la rifermentazione in bottiglia, il Franciacorta Rosé Castello Bonomi matura per un minimo di 36 mesi in bottiglia prima della sboccatura, continua poi l'affinamento in bottiglia.

In Degustazione

Tonalità rosa buccia di cipolla dorata molto attraente con riflessi ambrati. Al naso spiccano note di fragole selvatiche, rosa e pane tostato. In bocca è persistente, ampio e vivace. Una bollicina equilibrata con sapori di frutta rossa intensi che portano in una finitura molto pulita e fresca.

Plus

Un Franciacorta ottenuto da uve pinot nero in purezza per esprimere al meglio le caratteristiche del vitigno, spiccano le note di fragole selvatiche, rosa e pane tostato. Una bollicina equilibrata con sapori intensi di piccoli frutti a bacca rossa che portano a una finitura molto pulita e fresca. L'essenza profonda del pinot nero, in una sfumatura delicata e romantica.

Abbinamenti

Ottimo vino di apertura, accompagna in modo sublime antipasti di pesce e molluschi. Perfetto con il rombo al forno.

Grado alcolico

12,5% Volume

Temperatura di servizio

6 - 8°C

Formato bottiglia

750 ml

RICONOSCIMENTI E PREMI

2019

Franciacorta Rosé
92 punti nella Guida di Gilbert & Gaillard 2019

2018

Franciacorta Brut Rosé S.A.
Medaglia d'Oro- 93 punti nella guida Gilbert & Gaillard 2018

Franciacorta Brut Rosé
4 Grappoli nella guida Bibenda 2018

Franciacorta Brut Rosé
91 punti nel concorso 5 Star Wines Vinitaly 2018

2016

Brut Rosé
Medaglia d'oro (92 punteggi!) nella guida Gilbert & Gaillard

2015

Rosé
89 punti su WINE ENTHUSIAST, Buying Guide

Franciacorta Brut Rosé
Medaglia d'Argento agli International Sparkling Awards Milano

2011

Medaglia d'Oro al Concours Mondial du Pinot Noir 2011, Svizzera



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

 [SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK](#)

[Privacy Policy](#)

Acquista i nostri vini su



 [VISITA LO SHOP](#)

