



SEBINO IGP CONTE FOSCARI

Nella Franciacorta, intesa come area geografica, alcuni vini godono della qualifica di IGP Sebino. Il Disciplinare garantisce un ampio margine interpretativo di questi prodotti, si possono quindi trovare vini freschi e di immediata piacevolezza e vini particolarmente importanti e di grande personalità. A Castello Bonomi dedichiamo loro la stessa cura dei Franciacorta e il nobile Conte Foscari si fa riconoscere.

In Vigna

La vendemmia viene effettuata negli ultimi giorni di ottobre. La resa per ettaro è di 48 ettolitri, con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro. Conte Foscari è prodotto con Cabernet Sauvignon e Merlot.

In Cantina

La macerazione avviene a contatto con le bucce. A fine fermentazione alcolica, ottenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si procede al blend dei quattro vini. La maturazione avviene in piccole botti di rovere di 2° e 3° passaggio per 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia.

In Degustazione

Il colore di questo vino è un affascinante rosso carico con riflessi violacei. Conte Foscari esprime profumi di frutta rossa, ciliegia, mora e prugna con sensazioni di sottobosco. Succoso, polposo con sapore pieno, appena vinoso: Conte Foscari è un Sebino complesso dalle piacevoli note erbacee dovute alla forte componente di cabernet. Piacevole da giovane, è capace di affinare a lungo con un'evoluzione incredibilmente positiva.

Plus

Un vino fermo aristocratico, piacevole da giovane, ma capace di evoluzioni sorprendenti. Ancora una volta si afferma la longevità che contraddistingue Castello Bonomi.

Consumo ideale

Il vino è pronto al consumo e se conservato in modo adeguato può essere soggetto ad un invecchiamento medio-lungo (5/10 anni).

Abbinamenti

Ottimo sui secondi piatti di carne rossa, specie alla brace o allo spiedo della tradizione.

Informazioni tecniche

- Contenuto in solfiti: 52 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 2 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3.45

- Nome Vigneto: Parco secolare
- Collocazione: Franciacorta – Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1994 – 1996
- Ettari: 1,5
- Densità: 6 500
- Resa: 50-60 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 7 000

Grado alcolico

12,5% Volume

Temperatura di servizio

18 - 20°C

Formato bottiglia

750 ml



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

© CASTELLO BONOMI - Tenute in Franciacorta - Società Agricola a r.l. | Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio (BS) Italy
Cod. Fisc. e Partita IVA: 03034170989 - Reg.Impr. di BS: 03034170989 | C.C.I.A.A. R.E.A. BS 499548 - Capitale Sociale € 90.000
Tel. 030 7721015 - Fax +39 030 7701240 - email: info@castellobonomi.it

[SEGUICI ANCHE SU FACEBOOK](#)

[Privacy Policy](#)

Acquista i nostri vini su





 VISITA LO SHOP

