



Castello Bonomi, unico Château della Franciacorta, sorge maestoso a m. 275 s.l.m. sulle pendici del Monte Orfano, nel comune di Coccaglio.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo complesso dove spiccano la frutta matura, la confettura e la nocciola. Profumo: pieno, variegato e ben amalgamato, e tale da rendere questo vino ben strutturato. Sapore: al palato rivela il suo carattere sorprendente: gusto ricco, fitto e persistente nel quale si distinguono note di frutta matura e di vaniglia, con un gradevole e lunghissimo finale di nocciola tostata.

Solicano

Curtefranca Bianco D.O.C.

Uve

Chardonnay 100%

Vendemmia

Nel prima decade di settembre.

Forma di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

6.500 piante per ha.

Resa media per ettaro

39 Hl.

Pressatura

Leggero contatto a freddo con le bucce per 12 ore, successivamente pressate in modo soffice per estrarre solo il mosto fiore.

Vinificazione

Fermentazione a temperatura di circa 14/16°C in piccole botti di rovere di primo passaggio con affinamento sulle fecce nobili per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia

Il vino affina in bottiglia per 12 mesi prima di essere commercializzato.

Abbinamento

Se ne consiglia il consumo con piatti a base di pesce con le preparazioni in umido, ottimo anche con primi sostanziosi e carni di volatili.

Temperatura di servizio

Servire a una temperatura di 12/14°C.

Prospettiva di consumo

Il vino è pronto al consumo. Se conservato in modo adeguato, può essere invecchiato per un periodo medio-lungo (4-6 anni).

Consumo ideale

2011-2016




CASTELLO
BONOMI
FRANCIACORTA



Castello Bonomi Tenute in Franciacorta - Via S. Pietro, 46 - 25030 Coccaglio - Brescia - Italia
Tel. +39 030 7721015 - Fax +39 030 7701240 - www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it