



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 carico con riflessi dorati, spuma abbondante con perlage molto persistente e sottile. Profumo: elegante e complesso, di fruttato tropicale con note agrumate e sentori di camomilla. Sapore: al palato note di boisè, finale minerale con retrogusto di agrumi.

Cuvée Lucrezia

Franciacorta Extra Brut

Uve

Chardonnay 30%, Pinot nero 70%

Vigneti

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.

Vendemmia

Per la sua posizione geografica, Castello Bonomi è una delle prime aziende ad effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse. Per questa Riserva si va dal 20 agosto al 30 agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

Resa media per ettaro: 50-60 quintali.

Vinificazione

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino, con fermentazione a temperature di circa 14°C. I vini base, dopo la prima fermentazione in acciaio per il Pinot e in legno per lo Chardonnay, maturano per circa 8 mesi a temperatura controllata fino alla preparazione della Cuvée, che viene predisposta con un sapiente taglio di vini affinati in acciaio e in barriques.

Affinamento in bottiglia

Dopo la rifermentazione in bottiglia, il Franciacorta Castello Bonomi Cuvée Lucrezia matura per un minimo di 60 mesi in bottiglia prima della sboccatura.

Abbinamento

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto con piatti a base di pesce e carni bianche. Sublime su tagliata di tonno e spigola al forno.

Temperatura di servizio: 8/10°C.

Prospettiva di consumo

Il vino è pronto al consumo e, se adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative.

Consumo ideale

2011 - 2024



2012
2011
2010



voto: 91!
2012



voto: 14,5/20
2012



DUEMILAVINI



2012



2012

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