



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 dorato, spuma soffice e abbondante, perlage molto persistente e sottile.
Profumo: di grande eleganza e ricco di sensazioni. Sapore: rotondo e piacevolmente speziato, ampio e ben strutturato.*

Millesimato

Franciacorta Brut Millesimato

Uve

Chardonnay 50%, Pinot nero 50%

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 a effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse. Per il Millesimato si va dal 15 al 25 agosto con meticolosa selezione dei grappoli.

Resa media per ettaro: 50-60 quintali.

Vinificazione

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, il Pinot nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. Successivamente viene miscelato allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi.

Affinamento in bottiglia

Questa Cuvée, dopo la rifermentazione, matura per almeno 40 mesi prima della sboccatura e poi affina per almeno altri 10 mesi in bottiglia.

Abbinamento

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto con cibi ricchi: ostriche, tartufi, caviale. Ottimo con il carpaccio di sarago al pepe rosa o con le seppie ripiene.

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 – 2020



2012, 2011



voto: 90
2012, 2010



★★★
2012



voto: 17/20
2012



Medaglia di Bronzo
al DECANTER
WORLD WINE
AWARDS 2011