



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

Colore: rosa carico, spuma abbondante con perlage molto persistente e sottile. Profumo: frutti di bosco con sfumature agrumate. Sapore: al palato è ricco, minerale, giustamente tannico.

Rosè

Franciacorta Brut Rosè

Uve

Pinot nero 100%

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 il Rosè si va dal 15 agosto al 20 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 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 8 mesi a temperatura controllata.

Affinamento in bottiglia

Dopo la rifermentazione in bottiglia, il Franciacorta Rosè Castello Bonomi matura per un minimo di 30 mesi in bottiglia prima della sboccatura e affina poi per almeno altri 6 mesi.

Abbinamento

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto; ottimo anche con piatti a base di carne e pesce. Da provare con paccheri allo scoglio e quiche al salmone.

Temperatura di servizio

Servire a una temperatura di 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 – 2018

Formati disponibili

750 ml, Magnum (1,5 l.)



2012, 2011
2010



2012, 2011
2010



voto: 87
2012
voto: 90
2011
voto: 86
2010



voto: 14/20
2012



CASTELLO
BONOMI
FRANCIACORTA



**Medaglia d'oro al
Mondial du Pinot
Noir, 2011**

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