



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

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumi di frutta rossa (ciliegia, mora, prugna) e sensazioni di sottobosco. Succoso, polposo con sapore pieno, talvolta ancora vinoso, complesso e con note di erbaceo dovute alla forte presenza di Cabernet. Piacevole da giovane, ma capace di affinarsi a lungo con un'evoluzione sorprendentemente positiva.

Conte Foscari

Curtefranca Rosso D.O.C.

Uve

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 40%, Barbera 5%, Nebbiolo 5%

Vendemmia

Nel mese di ottobre.

Forma di allevamento

Cordone speronato

Resa media per ettaro

48 Hl.

Vinificazione

Macerazione a contatto con le bucce. A fine fermentazione alcolica, ottenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei vini, ottenendo così una massa uniforme. La maturazione è avvenuta in piccole botti di rovere di 2° e 3° passaggio per 12 mesi.

Affinamento in bottiglia

Il vino affina in bottiglia per qualche mese prima di essere commercializzato.

Abbinamento

Ottimo sui secondi piatti di carne rossa in genere.

Temperatura di servizio

Servire a una temperatura di 18/20 °C.

Prospettiva di consumo

Il vino è pronto al consumo. Se conservato in modo adeguato, può essere invecchiato per un periodo medio-lungo (5-10 anni).

Consumo ideale

2010-2020



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