



CASTELLO

**BONOMI**

FRANCIACORTA



*Regalare un vino significa donare un'emozione.  
I Franciacorta di Castello Bonomi raccontano  
una storia di uomini e passioni, di terreni tenaci  
e di qualità senza compromessi.*



CASTELLO  
**BONOMI**  
FRANCIACORTA

Castello Bonomi è la storia della Franciacorta. Lo Château, sede della tenuta dal 1889, sorge maestoso a m. 275 s.l.m. sulle pendici del Monte Orfano. Con i suoi 24 ettari di splendidi vigneti sviluppati a gradoni e circondati dal parco secolare rappresenta l'eccellenza di questi luoghi carichi di storia e fascino. A Castello Bonomi si realizza magicamente il felice connubio tra Uomo e Territorio. Tra gli uomini che da sempre hanno dedicato tempo e passione alla loro opera, il vino, ed un terroir unico ed irripetibile, il Monte Orfano. Chi lavora su questa terra ed in cantina vede in ogni grappolo una promessa. Realizzare qualcosa di raro, produrre una sola qualità, la migliore. Senza compromessi.



### ***L'azienda che rappresenta la storia stessa della Franciacorta***

Castello Bonomi è una delle realtà più antiche della Franciacorta. I suoi vigneti furono scelti già nel 1200 dai Monaci Cluniacensi che si insediarono sul Monte Orfano e coltivarono le uve mordaci delle sue pendici. A inizio secolo, fu la famiglia Bonomi a proseguire la tradizione vinicola, fondando l'unico Château della Franciacorta e le sue cantine incavate nel monte.



### ***Il terroir unico ed irripetibile***

Castello Bonomi coltiva i propri vigneti ai piedi del Monte Orfano, unica terra a composizione calcarea e gessosa in Franciacorta, più antica e ricca, perfettamente irraggiata dal sole perché esposta a sud e dal microclima più caldo, asciutto e ventilato. L'unicità dei nostri terreni fa sì che l'enfant terrible dell'enologia sia la nostra bandiera: il Pinot nero.

### ***La qualità senza compromessi***

I terreni e la passione degli uomini di Castello Bonomi impongono una filosofia produttiva che non accetta alcun compromesso, il lavoro in vigna è meticoloso e finalizzato ad ottenere la miglior espressione dei terreni in vendemmia. Quest'ultima viene svolta esclusivamente da mani esperte per preservare ogni frutto al meglio. Solo i migliori grappoli vengono pressati e diverranno mosto. I nostri vini vengono lasciati affinare pazientemente tra le volte delle cantine per almeno quattro anni. Solo allora i Franciacorta di Castello Bonomi verranno degustati e la prova della loro qualità diviene un certificato di garanzia per ogni singola bottiglia prodotta, che ne assicura la perfetta evoluzione per un periodo non inferiore a 10 anni.





CASTELLO

**BONOMI**

FRANCIACORTA

Castello Bonomi è lieta di presentare i suoi migliori Cru.  
Regala un'emozione.



### Cru Perdu

L'essenza stessa di Castello Bonomi, il frutto di un sapere lungo trent'anni. Solo i migliori grappoli di Pinot nero della vigna più antica della tenuta, perduta e ritrovata dalla passione dell'Uomo, vengono sapientemente assemblati ad

una selezione di uve Chardonnay (70%) provenienti da 20 cru, ognuno con caratteristiche uniche. Il Cru Perdu affina nelle cantine per almeno 4 anni per offrire al suo degustatore un'esperienza semplicemente perfetta. Sempre.



### Satèn

Il blanc de blanc creato dalla perfetta unione di sole uve Chardonnay selezionate da vari Cru e vinificate separatamente fino al magico momento dell'assemblaggio. Il Satèn Castello Bonomi è un Franciacorta di rara eleganza

che affina sui lieviti per almeno 30 mesi per raggiungere un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità, caratteristiche tipiche dei terreni calcarei. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti di pesce di alta cucina.



### Rosé

Espressione tipica del Pinot nero, unico uvaggio a comporre questa cuvée. Il colore rosé si ottiene attraverso la macerazione delle uve rosse, seguendo i tempi dettati dalla lunga esperienza. Ogni cuvée affina sui lieviti nobili per

almeno 30 mesi prima di divenire un vino perfetto in ogni occasione. Una bollicina dai profumi complessi e fruttati che al palato sorprende per l'intensità dei suoi sapori.



### Millesimato

Rappresenta l'eccellenza dei vigneti di Castello Bonomi in un'unica, superba annata, vintage 2005. Il sole, le temperature e le precipitazioni scrivono ogni anno una storia nuova, imprevedibile, affascinante. Le selezioni di Pinot nero e Chardonnay

assemblate in pari percentuali nel millesimo 2005 raccontano le tipicità di un terroir vocato al vino che ogni anno esprime il suo meglio. Il lungo affinamento ne esalta le caratteristiche: cinque anni di paziente maturazione. Un vino per le occasioni importanti, pieno, intenso e persistente.



### Cuvée Lucrezia

È la riserva di Castello Bonomi, creata senza compromessi, senza concessioni. Solo le più belle uve selezionate dai migliori cru di Pinot nero (70%) e Chardonnay della tenuta ed esclusivamente nelle grandi annate sono prescelte per questo vino.

La vinificazione è meticolosa e il lunghissimo affinamento in bottiglia si protrae per oltre 5 anni a contatto con i lieviti. Un grande vino, dal colore dorato e dalle bollicine finissime, dal profumo complesso e dal sapore di eccezionale pienezza e persistenza. Inconfondibile.



### Gran Cuvée del Laureato

Solo la perfezione di due Cru, di una unica annata e della passione dell'uomo verso ciò che più lo affascina ha permesso di creare una Gran Cuvée irripetibile. Un equilibrio gustativo supremo. Un raro esempio di armonie ed

eccellenza che ha affinato nelle cantine del Castello per oltre 6 anni. Una qualità tale non poteva che essere concessa in poche bottiglie, ognuna dipinta a mano e numerata. Dedicata ad un momento unico quanto la cuvée stessa.

CASTELLO  
**BONOMI**  
 FRANCIACORTA

Arricchisci il tuo regalo con i formati e le confezioni speciali:

il Franciacorta è disponibile in bottiglia (0,75 l), nel prestigioso Magnum (1,5 l) e nei festosi Jeroboam (3 l) e Mathusalem (6 l).  
 Le confezioni vengono proposte in astucci serigrafati da 1,2,3,6 bottiglie e in legno da 3 o 6 bottiglie.



**Confezione "Prestige"**  
 cartone serigrafato  
 da 3 bottiglie



**Elegante**  
 astuccio  
 in cartone



**La prestigiosa**  
 confezione Premium  
 in legno da 1 bottiglia



**Le confezioni in**  
 legno per Magnum  
 e 3 o 6 bottiglie.



**La speciale**  
 confezione con la  
 sciabola

Se siete interessati a degustare i nostri Franciacorta o a conoscere le nostre proposte commerciali contattateci tramite telefono, via mail o tramite il nostro sito. Lasciate i vostri recapiti e sarete contattati al più presto.

**Tel. 030.7721015    [www.castellobonomi.it](http://www.castellobonomi.it)    [info@castellobonomi.it](mailto:info@castellobonomi.it)**

Le porte delle cantine di Castello Bonomi sono sempre aperte per i nostri clienti che desiderano conoscere ed apprezzare l'affascinante mondo del vino, dai vigneti alle botti, dalle pupitre alle cataste, in compagnia di uno dei nostri enologi. Potrete degustare i nostri migliori cru tra il silenzio delle volte di cantina.