

slow wine

guida 2012

STORIE DI VITA
VIGNE, VINI
IN ITALIA

1.904 cantine recensite
22.000 vini degustati



Slow Food Editore

COCCAGLIO (BS)

Castello Bonomi

Via San Pietro, 46
tel. 030 7721015
www.castellobonomi.it
info@castellobonomi.it

24 ha - 150.000 bt vende in cantina

VITA - La famiglia Bonomi acquistò la villa fortificata detta il Castellino nel 1915, ma solo una ventina d'anni fa decise di riservare i terreni e i boschi che la circondavano alla coltivazione della vite. Nel 2008 la proprietà è stata ceduta alla famiglia Paladini - già attiva da tempo nel mondo del vino - che ha subito rivitalizzato la conduzione puntando su un team aziendale di tutto rispetto: Pierluigi Donna alla direzione agronomica e Luigi Bersini in cantina.

VIGNE - I vigneti sono collocati sulle prime alture del Monte Orfano, in buona parte allodati su vecchi terrazzamenti che disegnano il profilo di uno splendido anfiteatro naturale esposto a sud. Siamo nella parte più meridionale del territorio della Franciacorta e il clima caldo e asciutto, segnato da buone escursioni termiche, porta a maturazioni anticipate e a vini ricchi di corpo e struttura. Viene praticata una viticoltura attenta e innovativa, con impianti a cordone speronato e rese basse.

VINI - Convince il **Franciacorta Brut 2005** (€ 8.500 bt; 30 €), blend paritario di chardonnay e pinot nero, con una gamma di profumi giustamente maturi e complessi; la bocca è variegata e fresca, finemente agrumata nel finale. Il **Franciacorta Brut Cru Perdu** (€ 80.000 bt; 23 €), etichetta simbolo della cantina, da uve di un vecchio vigneto recuperato, ha note evolute al naso, mentre al palato mantiene un'acidità ben presente che ne allunga la beva. La buona quota di uve di pinot nero (70%) segna il profilo del **Franciacorta Extra Brut Cuvée Lucrezia 2004** (€ 4.000 bt; 70 €), che risulta affilato e austero, contenuto nei sentori vegetali. Singolare il **Franciacorta Satèn** (€ 20.000 bt; 27 €), che non cede a facili morbidezze ma si mantiene solido, asciutto e ficcante.

CONCIMI organico minerali
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna