



Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA



VINIBUONI d'Italia

2012

L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI
CON LE MIGLIORI AZIENDE IN ITALIA E ISTRIA

Nuova sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav



Castello Bonomi Tenute in Franciacorta



Via San Pietro, 46
25090 Cossiglio (BS)
Tel. 030 779105
Fax 030 779110
info@castellobonomi.it
www.castellobonomi.it

Contigili: 030.000

Vitigni: Chardonnay ■

Pirola Nero ■

Il Cuvee Lucerna riposa sessanta mesi sui lieviti, al fine di sviluppare le potenzialità del Chardonnay, qui al settanta per cento: il un vino intenso e ricco di rimandi a fiori bianchi, come il biancospino ed il tiglio; la pesca bianca e l'arancio rendono il sapore pieno, insieme alla buccia di limone ed alla liquirizia, appena accennata. Il Brut, con uva bianca e nera in ugual misura, s'apre con belle sensazioni di lievi e gradevoli bollicine e prosegue con corpo medio e lieve acidità. Dopo trenta mesi sulle fecce ed altrettanti dopo la sboccatura, il Crupella ha una tenue, sfuggente, corpo esile con buona acidità e sentori di ciliegia sul finale.

Franciacorta Docg Extra Brut Cuvee Lucerna 2004	★★★★★	(11)	€ 65,70
Franciacorta Docg Brut Millesimato 2005	★★★★	(18)	€ 58,50
Franciacorta Docg Brut Crupella 2005	★★★	(16)	€ 29,00