



- Castello Bonomi, unico Château della Franciacorta, sorge maestoso a m. 275 s.l.m. sulle pendici del Monte Orfano, nel comune di Coccaglio. Con i suoi 24 ettari di splendidi vigneti sviluppati a gradoni, tutti recintati e circondati da un parco secolare, rappresenta l'eccellenza di questi luoghi, punteggiati di piccoli borghi e antichi palazzi carichi di storia e fascino.

- *Castello Bonomi, the only Château in the Franciacorta area, stands at 275 metres above sea level on the slopes of Monte Orfano in Coccaglio. The estate stretches over 24 hectares; the terraced vineyards are surrounded by an age-old park, in a territory full of small villages and ancient palaces filled with history and charm.*

- *Castello Bonomi, das einzige Château im Franciacorta, erhebt sich 275 Meter über dem Meeresspiegel am Fuße des Monte Orfano in der Gemeinde Coccaglio.*

Die auf Terrassen angebauten Weinberge erstrecken sich über 24 Hektar Land und werden von einem hundertjährigen Park umgeben. Castello Bonomi ist einer der schönsten Plätzen des Franciacorta Gebiets, wo kleine Dörfer und antike Gebäude, reich an Geschichte und Charme, liegen.



Autostrada/Autoroute A4 Venezia - Milano
 Da Venezia/From Venice: Uscita Rovato/Exit Rovato
 Da Milano/From Milan: Uscita Palazzo/Exit Palazzo
 Da Venezia/From Venice: km 200, h 2
 Da Verona/From Verona: km 89, m 50
 Da Milano/From Milan: km 85, h 1

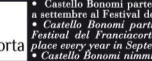


Castello Bonomi – Tenute in Franciacorta
 Via S. Pietro, 46 – 25030 Coccaglio (BRESCIA)
 Tel. 030.7721015 Fax 030.7701240
www.castellobonomi.it info@castellobonomi.it

- Castello Bonomi è aperto per visite alla cantina e degustazioni dal lunedì al sabato dalle 9 alle 18. Prenotazione telefonica a Signora Gemma Mazzotti.

- *Castello Bonomi is open for winery tours and tastings from Monday to Saturday from 9:00 a.m. to 6:00 p.m. Bookings: ask for Mrs. Gemma Mazzotti.*

- *Castello Bonomi ist für Tours des Weinguts und Verkostungen von Mon. bis Sam. von 9:00 bis 18:00 Uhr geöffnet. Für Reservierungen kontaktieren Sie bitte Frau Gemma Mazzotti.*



- Castello Bonomi partecipa ogni anno a settembre al Festival del Franciacorta.
- *Castello Bonomi participates in the Festival del Franciacorta which takes place every year in September.*
- *Castello Bonomi nimmt im September am Festival del Franciacorta teil.*



CASTELLO

BONOMI

FRANCIACORTA





CASTELLO
BONOMI
FRANCIACORTA



MILLESIMATO

Chardonnay 50%,
Pinot nero 50%
Affinamento: almeno 40 mesi
sui lieviti prima della sboccatura e
poi altri 12 mesi in bottiglia
*Refinement: at least 40 months on
the yeasts before dégorgement
Reifung: mindestens 40 Monate
auf seinen Hefen; es folgt das
"Dégorgement"*
12,5% vol.
6/8 °C



SATÈN

Chardonnay 100%
Affinamento: almeno 30 mesi
sui lieviti prima della sboccatura e
poi altri 12 mesi in bottiglia
*Refinement: at least 30 months on
the yeasts before dégorgement
Reifung: mindestens 30 Monate auf
seinen Hefen; es folgt das "Dégorgement"*
12,5% vol.
6/8 °C



CRUPERDU

Chardonnay 70%,
Pinot nero 30%
Affinamento: almeno 30 mesi
sui lieviti prima della sboccatura e
poi altri 12 mesi in bottiglia
*Refinement: at least 30 months on
the yeasts before dégorgement and a
further 6 months in the bottle
Reifung: mindestens 30 Monate auf
den Hefen; es folgt das "Dégorgement"*
13% vol.
6/8 °C



ROSÈ

Pinot nero 100%
Affinamento: 30 mesi
sui lieviti prima della sboccatura e
poi altri 12 mesi in bottiglia
*Refinement: 30 months on the
yeasts before dégorgement
Reifung: 30 Monate auf den Hefen;
es folgt das "Dégorgement"*
12,5% vol.
6/8 °C



CUVÉE LUCREZIA

Pinot nero 70%,
Chardonnay 30%
Affinamento: almeno 60 mesi
sui lieviti prima della sboccatura e
poi altri 12 mesi in bottiglia
*Refinement: at least 60 months on
the yeasts before dégorgement
Reifung: mindestens 60 Monate auf
den Hefen; es folgt das "Dégorgement"*
13% vol.
6/8 °C



**GRAN CUVÉE
DEL LAUREATO**

Dosage Zero
Affinamento: 33 mesi sui
lieviti prima della sboccatura
e poi altri 24 mesi in bottiglia.
*Refinement: 33 months on
the yeasts before dégorgement
Reifung: 33 Monate auf den
Hefen; es folgt das
"Dégorgement"*
13% vol.
6/8 °C



CORDELIO

**CURTEFRANCA
ROSSO DOC**
Cabernet sauvignon 45%,
Merlot 35%, Cabernet
franc 10%, Barbera,
Nebbiolo
14% vol.
18/20 °C



CONTE FOSCARI

**CURTEFRANCA
ROSSO DOC**
Cabernet sauvignon
50%, Merlot 40%,
Barbera,
Nebbiolo
13,5% vol.
18/20 °C



SOLICANO

**CURTEFRANCA
ROSSO DOC**
Chardonnay 100%
12,5% vol.
12/14 °C

• I vini di Castello Bonomi, grazie alla composizione del terreno ricco di calcare e substrati rocciosi, alla sua esposizione a sud, alla pendenza e al microclima, assumono particolarità organolettiche uniche per ricchezza, struttura e complessità.

• The wines, thanks to the soil, rich in limestone and rocky substrata, the southern exposure and the microclimate, get some unique organoleptic characteristics which make them particularly well-structured, rich and complex.

• Die Weine von Castello Bonomi heben sich, dank der Zusammenstellung des Bodens, der Lage nach Süden und des besonderen Mikroklimas, durch eigenartige organoleptische Eigenschaften hervor. Aussergewöhnliche Struktur und Komplexität sind an unseren Weinen charakteristische Merkmale.



• 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, e la Franciacorta, terra di eccellenze. L'attento lavoro dello Chef de Cave Luigi Bersini, del Prof. Leonardo Valenti, docente di viticoltura ed enologia all'Università Statale di Milano, e di Giovanni Berti, giovane Brand Manager, continua e rinnova il progetto e l'impegno della famiglia Bonomi, iniziato nel 1915.

• The diligent work of Luigi Bersini, Chef de Cave, of Prof. Leonardo Valenti, university teacher of Viticulture and Enology in Milan, and of Giovanni Berti, Brand Manager, is carrying on and renewing the commitment and project of Bonomi family, which began in 1915.

• Die gewissenhafte Arbeit von Luigi Bersini, Chef de Cave, von Prof. Leonardo Valenti, Dozent für Weinbau und Önologie in Milan, und von Giovanni Berti, Brand Manager, erneuert das Projekt der Familie Bonomi, das 1915 begann.

