



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



IGP SEBINO SOLICANO

IN VIGNA

IGP Sebino, 100% Chardonnay.

IN CANTINA

Solicano è ottenuto con un leggero contatto a freddo con le bucce per 12 ore, successivamente pressate in modo soffice per estrarre solo il mosto fiore. La fermentazione avviene alla temperatura di circa 14/16°C in parte in acciaio e in parte in legno, con affinamento sulle fecce nobili per 12 mesi. Il vino affina in bottiglia per 6 mesi prima di essere commercializzato.

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo complesso dove spiccano la frutta matura, la confettura e la nocciola; pieno, variegato e ben amalgamato.

Al palato rivela il suo carattere sorprendente: gusto ricco, fitto e persistente, nel quale si distinguono note di frutta matura e di vaniglia, con un gradevole e lungo finale di nocciola tostata.

PLUS

È uno chardonnay in purezza vinificato in botti di legno. Bianco fermo che si fa riconoscere in terra di bollicine, una chicca in terra di Franciacorta.

ABBINAMENTI

Se ne consiglia il consumo con piatti a base di pesce specialmente in umido, ottimo anche con primi sostanziosi e carni di volatili.

Degustare a 10-12 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 73 mg/l (-63,5% limite di legge)
- Zuccheri: 1,5 gr/l
- Acidità: 6,5
- PH: 5,27

- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 2000
- Ettari: 0,80
- Densità: 6500
- Resa: 80 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 4000