



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA



# FRANCIACORTA EXTRA BRUT CRUPERDU DOCG GRANDE ANNATA 2016

## IN VIGNA

Per la sua posizione geografica, Castello Bonomi è una delle prime aziende ad effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse. L'annata 2016 ha visto un decorso climatico caratterizzato da una primavera fresca, con una buona piovosità nei mesi di maggio e giugno, che ha garantito un'ottima idratazione della pianta.

Grazie a pratiche colturali indirizzate a salvaguardare la sanità di ogni singola vite, abbiamo raggiunto uno standard di qualità eccellente.

Rispetto ad altre annate, la vendemmia è avvenuta con un decorso più lento: questo ha consentito la maturità ideale di ogni singola pianta.

## IN CANTINA

Abbiamo lavorato con parcellizzazione delle uve e conseguente frazionamento dei mosti. Le rese in pressa non hanno superato il 55% garantendo così una estrazione qualitativa. Parte dello Chardonnay ha fermentato e affinato in barrique, mentre il Pinot Nero ha fatto il percorso di fermentazione e affinamento in acciaio. I batonnage sono stati lunghi e frequenti sia in vasca che in barrique. Ottimi i livelli di acidità e pH. L'affinamento sui lieviti è durato circa 72 mesi.

## IN DEGUSTAZIONE

L'annata 2016 ha garantito vini di grande profilo aromatico e gustativo, l'aspetto più interessante dell'annata è la grande predisposizione all'invecchiamento. Al naso spiccano note di frutta a polpa bianca e frutta tropicale, che, con il tempo, lasciano spazio a sensazioni di balsamicità. Grande equilibrio e finezza nel perlage.

## GRANDE ANNATA

CruPerdu Grande Annata 2016 risulta una delle migliori annate in Franciacorta dal punto di vista qualitativo.

I limitati quantitativi di produzione hanno permesso di concentrarci sul creare un Franciacorta di grande prospettiva. CruPerdu Grande Annata nasce da Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) della stessa annata. Solo nelle annate migliori le uve di questi due vitigni raggiungono una particolare struttura acida e sapidità, caratteristiche che si riscontrano anche nel vino conferendo una maggiore complessità e longevità. Quando queste particolarità si confermano dopo almeno 48 mesi di permanenza sui lieviti, un numero limitato di bottiglie viene selezionato e messo a riposo per un altro anno prima di essere venduto.

## ABBINAMENTI

È un metodo classico di struttura, perfetto per accompagnare un pasto importante.

Ottimo da provare in abbinamento ai piatti di pesce, come uno spaghetti ai gamberi, pomodori confit e lime.



### Informazioni tecniche

- **Formato bottiglia:** 0,75 l
- **Alc. Vol.:** 12,5%
- **Contenuto in solfiti:** 86 mg/l (-65% limite consentito)
- **Zuccheri:** 2 gr/l
- **Acidità:** 8,6
- **PH:** 3,00
- **Nome Vigneto:** CruPerdu
- **Collocazione:** Franciacorta - Coccaglio
- **Sesto d'impianto:** 2 x 0,80 m
- **Anno d'impianto:** 1994 - 2000 - 2001 - 2004
- **Ettari:** 4
- **Densità:** 5 500
- **Resa:** 90 q/Ha
- **Affinamento sui lieviti:** 72 Mesi