



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO 2016 DOCG

IN VIGNA

Franciacorta Dosaggio Zero di Castello Bonomi è frutto di un'attenta cuvée di Chardonnay e Pinot Nero in pari proporzioni. L'annata 2016 è cominciata in modo regolare. Il germogliamento, iniziato nei primi giorni d'aprile, grazie a condizioni climatiche molto favorevoli ha portato a uno sviluppo vegetativo veloce. Il mese di agosto è stato fortunatamente piuttosto fresco e la maturazione è stata notevolmente rallentata, godendo delle forti escursioni termiche che si sono verificate soprattutto dopo Ferragosto.

IN CANTINA

La pressatura è soffice per estrarre solo il mosto fiore. Il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. Successivamente viene creato un blend con lo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi. Questa Cuvée, dopo la rifermentazione, matura per circa 50 mesi prima della sboccatura e poi affina per oltre 6 mesi in bottiglia per raggiungere l'equilibrio perfetto.

IN DEGUSTAZIONE

Al naso si denota una grande maturità di frutto a polpa bianca, al quale si affiancano note di miele e vaniglia. In bocca resta nitida la freschezza acida che, nonostante l'annata calda, siamo riusciti a mantenere grazie alla vendemmia anticipata e al particolare microclima del Monte Orfano, che ha garantito importanti sbalzi termici notturni.

PLUS

La versione più pura di un Franciacorta, un vino destinato a durare e a migliorare negli anni.

ABBINAMENTI

Si consiglia il consumo a tutto pasto; ottimo in abbinamento a curdité di pesce, quali uramaki arricchiti da tempura. Da provare con primi piatti a base di pesce, come risotto agli scampi o paccheri con sugo di calamari.

Degustare a 6 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



90 Punti James Suckling 2023



91 Punti Wine Enthusiast 2023

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 89 mg/l
- Zuccheri: 0 gr/l
- Acidità: 8,8
- PH: 2,9
- Nome Vigneto: Cervino
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1993 - 2000 - 2002 - 2004
- Ettari: 2
- Densità: 5 500
- Resa: 80 q/Ha