



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA RISERVA EXTRA BRUT LUCREZIA ETICHETTA NERA DOCG 2004

IN VIGNA

Dai vigneti più vecchi di Castello Bonomi – ubicati a 275 metri slm – nasce un Franciacorta esclusivo, ottenuto da Pinot Noir in purezza. Prodotto esclusivamente nelle grandi annate, in cui la maturità delle uve raggiunge un equilibrio tale da assicurare longevità e armonia perfetta.

Per questa Riserva 2004, la vendemmia è stata compiuta nella seconda decade di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

IN CANTINA

Per mezzo di pressatura soffice è estratto il solo mosto fiore.

La vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo. Il vino compie la prima fermentazione e dopo 8 mesi di riposo sui lieviti, è pronto per l'assemblaggio e la spumantizzazione.

Questa Riserva viene presentata per la prima volta nel 2010, con un affinamento di oltre 60 mesi sui lieviti. Data l'altissima qualità lo Chef de Cave, Luigi Bersini, ne intuisce il grande potenziale e decide di mantenere una piccola partita in affinamento.

Nel 2024, Lucrezia Etichetta Nera si presenta con un affinamento sui lieviti di 220 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Un Franciacorta dorato con bagliori ramati. La spuma è abbondante con perlage fine e persistente. Un naso di grande rigore ed intensità, straordinariamente elegante e complesso, con note di agrumi canditi, sentori balsamici e di frutta tostata.

Spiccano, estremamente caratteristiche, le note minerali su un'importante struttura acida. È un Franciacorta di grande espressività con un finale eccezionale, lungo, dalle note balsamiche e floreali.

PLUS

Un Franciacorta senza tempo, di straordinaria eleganza, nato dalla sagacia e passione di Castello Bonomi. A 20 anni dalla vendemmia, Castello Bonomi può dire di aver vinto la sua scommessa con il tempo.

ABBINAMENTI

Splendido Franciacorta per le grandi occasioni, accompagna magnificamente piatti a base di pesce o carni bianche come il carpaccio di branzino o il raviolo di pernice al profumo di tartufo. Sublime su tagliata di tonno e spigola al forno.

Degustare a 6°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-66% limite di legge)
- Zuccheri: 2 gr/l
- Acidità: 8,20
- PH: 2,97