



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



Vino biologico

FRANCIACORTA ROSÉ BIO MILLESIMATO 2019 DOCG

IN VIGNA

I 29 ettari di splendidi vigneti dell'azienda agricola Castello Bonomi si estendono in un piccolo prezioso paradiso nella zona più a sud della Franciacorta. L'annata 2019 ha avuto un decorso regolare e la primavera è stata caratterizzata da una buona piovosità. Grazie a questo, nonostante l'estate calda, le vigne non sono mai andate in stress idrico e la vendemmia è avvenuta tra la prima e la seconda settimana di agosto. La produzione è stata tra le più generose degli ultimi 10 anni.

IN CANTINA

Dopo una breve macerazione sulle bucce ai fini di estrarre il colore, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. L'affinamento prosegue per 7 mesi e successivamente avviene il tiraggio. Il nostro Rosé è prodotto con uve 100% Pinot Nero, il timbro di colore viene dato in fase di vendemmia. L'affinamento è di almeno 36 mesi sui lieviti.

IN DEGUSTAZIONE

Al naso emergono note di frutta rossa fresca: ribes, lampone e melograno sono i marcatori principali. In degustazione risulta equilibrato e fragrante, e l'ottima vena acida ne garantisce la beva. La complessità strutturale, lo rende un rosato adatto anche all'invecchiamento.

PLUS

Questo Rosé derivato da uve 100% Pinot nero è una delle massime espressioni della grandezza di questo vitigno.

ABBINAMENTI

Adatto a piatti semplici, ma saporiti. Ottimo su primi piatti a base di pesce e molluschi. Ben si adatta anche a pietanze light, come le verdure ripiene.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 70 mg/l (-75% limite consentito)
- Zuccheri: 4,5 gr/l
- Acidità: 7,9
- PH: 2,94