



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



CUVÉE 1564 FRANCIACORTA BRUT NATURE MILLESIMATO 2017 DOCG

IN VIGNA

Cuvée 1564 Brut Nature nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero in egual misura e Erbatmat al 10%. Le uve Erbatmat sono coltivate in prossimità della cantina e nella parte più alta della tenuta, su vigneti terrazzati con esposizione a ovest e allevati a Guyot.

La vendemmia del 2017 è stata caratterizzata dalla storica gelata tra il 18 e il 19 aprile, quando le temperature minime sono scese fino a -2/-3 °C intorno alle 6 del mattino. Nei mesi successivi di maggio e giugno, le temperature massime sono state decisamente più alte con minime più fresche, caratterizzate da forti escursioni termiche. Nei vigneti risparmiati dal gelo, l'annata si è rivelata eccezionale: una produzione limitata con una qualità elevata.

IN CANTINA

La raccolta manuale dello Chardonnay è avvenuta all'inizio di agosto 2017, seguita dal Pinot Nero a fine agosto e, a settembre, dalla (limitata quantità di) Erbatmat. Dopo la raccolta, le uve sono state sottoposte a pressatura soffice. Ogni parcella di vigna è stata vinificata separatamente, con fermentazione e successivo affinamento in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, per non favorire la fermentazione malolattica. Il mosto fiore dello Chardonnay e una parte dell'Erbamat hanno fermentato e affinato per 7 mesi in barrique. Il Pinot Nero, invece, è stato vinificato in bianco e affinato in vasche di acciaio inox.

IN DEGUSTAZIONE

Al naso rivela delicate sensazioni floreali seguite da note agrumate e minerali. Si esalta la finezza, senza rinunciare alla struttura la cui presenza non è invadente. Al palato sorprende l'acidità e il grande equilibrio per Franciacorta elegante e dal finale asciutto.

PLUS

Castello Bonomi studia, sperimenta e osserva l'Erbamat dal 2010, quando decise di sposare il progetto del Consorzio di Tutela del Franciacorta sul recupero e valorizzazione di questo antico vitigno autoctono. Con la vendemmia del 2014 e del 2015 viene prodotta la prima Cuvée 1564, composta da 30% Chardonnay, 30% Pinot Nero e 40% di Erbatmat. Dalla vendemmia 2017, il Dosaggio Zero di Castello Bonomi si evolve per esprimere in modo più autentico i vitigni utilizzati, diventando così Cuvée 1564 Franciacorta Brut Nature.

ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a sushi, ostriche, crostacei e sashimi, è altrettanto ideale con mozzarelle fresche e prosciutto crudo, oltre che con un classico tagliere di salumi. È un ottimo abbinamento con piatti di pesce, come persico o luccio al forno, e si sposa bene con una casseruola di verdure. Per i più curiosi, da provare con filetto di vitello.

Degustare a 6 °C
12,5% Alc. Vol.

Solfiti totali: 75 mg/l
Zuccheri: 0 g/l
Acidità: 7,8 g/l
Ph: 2,98

PREMI E RICONOSCIMENTI



94 Punti
James Suckling



93 Punti
Wine Enthusiast

Il vitigno Erbatmat viene citato per la prima volta da Agostino il Gallo nel 1564, da qui il nome di questo vino che vuole mettere in risalto le origini di questa varietà dando particolare importanza alla storia e allo scorrere del tempo.

“Albamate, atteso che fanno vin più gentile d’ogni altro bianco: ma perché tardano a maturare, non è perfetto sin’al gran caldo, & più quando ha passato un anno. Ma taccio le altre uve bianche, per havervi ragionato delle migliori”.