



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA

# Cuvée 1564 Brut Nature 2018

## Franciacorta DOCG

### In vigna

Cuvée 1564 Brut Nature nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero in egual misura e Erbammat al 10%. Le uve Erbammat sono coltivate in prossimità della cantina e nella parte più alta della tenuta, su vigneti terrazzati con esposizione a ovest e allevati a Guyot. L'annata 2018 è stata caratterizzata da un germogliamento regolare e una primavera abbastanza piovosa, successivamente l'estate calda ha favorito la maturazione delle uve. La produzione è stata tra le più generose degli anni 2000 in termini di quantità.

### In cantina

La raccolta manuale del Pinot nero è avvenuta all'inizio di agosto 2018, seguita dallo Chardonnay e, a settembre, dalla (limitata quantità di) Erbammat. 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 Erbammat. 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

*Il vitigno Erbammat viene citato per la prima volta da Agostino 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 à 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".*



**12,5% Vol.**

Solfiti totali: 75 mg/l

Zuccheri: 0 g/l

Acidità: 8,7 g/l

Ph: 2,98



Wine Enthusiast  
91 punti



Bibenda  
5 grappoli



Doctor Wine  
94 punti



Viniplus  
Rosa Oro



5 Star Wines Vinitaly  
91 punti



Luca Maroni  
92 punti



Vinibuoni d'Italia  
Top 300