



CASTELLO BONOMI  
FRANCIACORTA

## Conte Foscari IGP Sebino



### In vigna

La vendemmia viene effettuata negli ultimi giorni di ottobre. La resa per ettaro è di 60 ettolitri, con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro.

### In cantina

La macerazione avviene a contatto con le bucce. A fine fermentazione alcolica, ottenuta in vasche d'acciaio termo-condizionate, si procede al blend dei tre vini. La maturazione avviene in piccole botti di rovere di 2° e 3° passaggio per 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia.

### In degustazione

Il colore di questo vino è un affascinante rosso carico con riflessi violacei. Conte Foscari esprime profumi di frutta rossa, ciliegia, mora e prugna con sensazioni di sottobosco. Succoso, polposo con sapore pieno, appena vinoso: Conte Foscari è un Sebino complesso dalle piacevoli note erbacee dovute alla forte componente di cabernet. Piacevole da giovane, è capace di affinare a lungo con un'evoluzione incredibilmente positiva.

### Abbinamenti

Ottimo sui secondi piatti di carne rossa, specie alla brace oppure lo spiedo della tradizione bresciana. Da provare anche con il manzo all'olio.

Degustare a 18-20 ° C

#### 13,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l  
Contenuto in solfiti: 52 mg/l  
Zuccheri: 2 g/l  
Acidità: 6  
PH: 3,45

Nome Vigneto: Parco Secolare  
Collocazione: Franciacorta - Coccaglio  
Sesto d'impianto: 2,5 x 0,80 m  
Anno d'impianto: 1994 - 1996  
Ettari: 1,5  
Densità: 6500  
Resa: 50 - 60 q/Ha