



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

CruPerdu Millesimato 2020

Franciacorta Brut DOCG



In vigna

CruPerdu nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero della stessa annata. L'annata 2020 è stata caratterizzata da un germogliamento regolare e da una primavera poca piovosa. Un giugno fresco e piovoso seguito da un mese di luglio asciutto e ventilato, hanno permesso alle uve di arrivare alla vendemmia in perfetto stato di maturazione con un potenziale qualitativo elevato.

In cantina

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino. Il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termo-condizionate. Successivamente viene creata la cuvée con lo Chardonnay di cui una parte ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi. CruPerdu poi evolve e affina sui lieviti per oltre 36 mesi.

In degustazione

Colore giallo vivo brillante. Al naso spiccano note di frutta a polpa bianca e frutta tropicale, che con il tempo lasciano spazio a sensazioni di balsamicità. In degustazione sorprende il sorso fresco, ma complesso, che lascia trapelare il grande potenziale evolutivo di questo vino. Grande equilibrio e finezza nel perlage.

Plus

È l'estate del 1986 quando Luigi Bersini, Chef de Cave alla Bonomi, lasciandole vigne per dirigersi verso il bosco, scorse tra edere ed arbusti selvatici alcune piante di vite. Scopri che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto. Il vigneto perso, il CruPedru, dona il nome a questa splendida cuvée.

Abbinamenti

È un Franciacorta che ben si abbina a tutto pasto. Da provare in abbinamento a svariati piatti della cucina mediterranea, come il branzino al sale o al cartoccio, insalata di luccio o tartare di gambero rosso.



James Suckling
91 punti



Gambero Rosso
2 bicchieri



Viniplus
Rosa Oro



Vinibuoni d'Italia
4 stelle



Luca Maroni
92 punti



Vitae AIS
4 viti
94 punti

12,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l
Contenuto in solfiti: 67 mg/l
Zuccheri: 2,5 gr/l
Acidità: 7,6
PH: 3,00

