



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

Cuvée 22 Franciacorta Brut DOCG



In vigna

Nasce da una speciale selezione di uve proveniente da porzioni di 22 cru aziendali di Chardonnay selezionate per: altitudine, morfologia del terreno, età del vigneto, esposizione al sole, epoca di maturazione delle uve ottimale al fine di ottenere un Franciacorta che esprime piacevolezza, spiccata bevibilità e racchiude tutta la tipicità del terreno.

In cantina

La vinificazione dei 22 cru avviene singolarmente al fine di creare le condizioni ottimali di ogni singola partita. La fermentazione avviene a freddo e successivamente i vini rimangono sulle fecce e sono costantemente monitorati. Il blend avviene dallo scrupoloso lavoro dello Chef de Cave comprendendo tutti i cru. Segue l'affinamento in bottiglia per oltre 30 mesi.

In degustazione

Franciacorta che esprime le note tipiche dello Chardonnay, frutta, ananas, pesca e albicocca alle quali si uniscono profumi di mela, fiori d'acacia e frutta secca. Un vino fresco, morbido e setoso con un retrogusto che richiama le sensazioni percepite al naso.

Plus

Il vino è pronto al consumo e, adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative. Cuvée 22 ambisce a ricoprire un posto d'onore tra i nostri Franciacorta e nasce da una sfida del nostro Chef de Cave Luigi Bersini.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo ma ben si adatta a tutto pasto. Perfetto con pietanze a base di pesce come i gamberi grigliati o branzino al forno. Da provare anche con piatti estivi a base di verdure.

Degustare a 6° C.

12,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l

Zuccheri: 6 g/l

Acidità: 8

PH: 3,05



James Suckling
91 punti



Wine Enthusiast
93 punti



Gambero Rosso
2 bicchieri



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
92 punti



Vinibuoni d'Italia
4 stelle