



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

Rosé Millesimato BIO 2022

Franciacorta Brut DOCG



In vigna

Gli splendidi vigneti dell'azienda agricola Castello Bonomi si estendono in un piccolo prezioso paradiso nella zona più a sud della Franciacorta. L'annata 2022 si è distinta come una delle più calde degli anni 2000. La gestione agronomica si è concentrata con particolare cura sulla risposta agli stress idrici, specialmente nelle vigne più giovani. Grazie a un profilo fitopatologico impeccabile e a una vendemmia anticipata, la rapidità nella raccolta ha permesso di portare in cantina uve perfettamente sane e con parametri analitici di eccellente equilibrio.

In cantina

Dopo una breve macerazione sulle bucce per estrarre il caratteristico colore, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Segue un affinamento di 7 mesi prima del tiraggio. Ottenuto da uve 100% Pinot Nero, il nostro Rosé sviluppa la sua eleganza grazie a un lungo affinamento sui lieviti di almeno 30 mesi.

In degustazione

Al naso spiccano eleganti sentori di frutta a bacca rossa, arricchiti da una raffinata componente balsamica e sfumature leggermente speziate. In bocca si distingue per l'ottimo equilibrio acidico, frutto della corretta maturità delle uve, che conduce verso un finale lungo e persistente in cui tornano piacevolmente le note percepite all'olfatto.

Plus

Un Franciacorta Rosé di carattere, espressione autentica del Pinot Nero, capace di esaltare al meglio le qualità di questo nobile vitigno. L'annata 2022 è stata particolarmente predisponente per la vinificazione in rosato, regalando basi dalla corretta punta cromatica e un'espressività aromatica di grande interesse

Abbinamenti

Franciacorta versatile e di grande struttura, trova abbinamenti d'elezione in piatti di carattere come l'anguilla in umido o primi piatti sapidi come spaghetti con colatura di alici e finocchietto selvatico.

12,5% Vol.

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

Contenuto in solfiti: 75 mg/l

Zuccheri: 3 g/l

Acidità: 7,6

PH: 3,01

