

Lucrezia Etichetta Nera 2004

Franciacorta Extra Brut Riserva DOCG

In vigna

Dai vigneti più antichi di Castello Bonomi – ubicati a 250 metri slm – nasce un Franciacorta esclusivo, ottenuto da Pinot Noir in purezza. La cuvée è prodotta esclusivamente nelle annate eccellenti, in cui la maturità delle uve raggiunge un equilibrio tale da assicurare longevità e armonia perfetta. Per questa Riserva 2004, la vendemmia è stata compiuta nella seconda decade di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

In cantina

Per mezzo di una pressatura soffice viene estratto il solo mosto fiore e la vinificazione avviene con l'ausilio di tecniche a freddo. Il vino compie la prima fermentazione e, dopo 8 mesi di riposo sulle proprie fecce, è pronto per l'assemblaggio e la spumantizzazione (maggio 2005). Lucrezia Etichetta Nera 2004 esce per la prima volta nel 2014.

In degustazione

Il perlage è finissimo e persistente, con schiuma ben integrata e catenella molto ravvicinata. Al naso si aprono agrumi canditi, note balsamiche di conifera e rosmarino, frutta gialla matura e delicati sentori tostati di noce e nocciola. In bocca rivela grande persistenza e finezza, con acidità ben integrata e spiccata sapidità che esalta il terroir del Monte Orfano. Il retrogusto richiama le note balsamiche e fruttate, chiudendo su un burro di nocciola tostata.

Plus

Vista l'altissima qualità e il grande potenziale evolutivo lo Chef de Cave Luigi Bersini decise di mantenere una partita in affinamento sui lieviti. Con cadenza annuale è stato fatto un monitoraggio degustativo per verificarne il potenziale evolutivo, e dopo una lunga attesa, nel 2026 Lucrezia vanta un affinamento di ben 242 mesi sui lieviti, con sboccatura a Luglio 2025.

Successivamente, è stata fatta riposare per un ulteriore lungo periodo di 15 mesi al fine di conseguire la sua perfetta armonia.

Abbinamenti

Un Franciacorta da grandi occasioni, accompagna perfettamente piatti ed ingredienti dal sapore avvolgente e deciso come: Patanegra, Grana Padano e Foie Gras.

12,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l
Contenuto in solfiti: 95 mg/l
Zuccheri: 1,2 g/l
Acidità: 8,4
PH: 2,96

Nome Vigneto: Terrazze
Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
Sesto d'impianto: 2,5 x 1,5 m
Anno d'impianto: 1985
Ettari: 1
Densità: 2 800
Resa: 50-60 q/Ha