CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

CruPerdu Grande Annata 2019

Franciacorta Extra Brut DOCG



In vigna

Per la sua posizione geografica, Castello Bonomi è una delle prime aziende ad effettuare la vendemmia, rigorosamente a mano e utilizzando piccole casse.
L'annata 2019 è stata caratterizzata da una produzione leggermente inferiore alla media, ma ha regalato uve di altissima qualità. L'andamento climatico ha favorito una maturazione lenta e scalare, permettendo di vendemmiare ogni singola parcella nel momento ideale. Questo approccio ha consentito di ottenere uve perfettamente mature, preservandone freschezza, equilibrio e complessità aromatica.

In cantina

Dopo una pressatura soffice, finalizzata all'estrazione esclusiva del mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, fondamentali per esaltare profumi e finezza. Il Pinot Nero, conclusa la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche di acciaio termocondizionate. Successivamente viene creata la cuvée con lo Chardonnay, che ha fermentato e affinato per circa 8 mesi in piccole botti di rovere. L'affinamento sui lieviti in bottiglia si è protratto per oltre 60 mesi, contribuendo alla complessità e alla profondità del vino.

In degustazione

L'aspetto più rilevante è la spiccata predisposizione all'evoluzione nel tempo. Al naso si esprimono note di frutta tropicale e mandorla tostata che, con l'affinamento, lasciano spazio a eleganti sensazioni balsamiche. In bocca il vino è sostenuto da una marcata acidità, ben integrata alla struttura, che conferisce equilibrio, profondità e persistenza gustativa.

Plus

L'annata 2019 entra a pieno titolo tra le grandi annate prodotte da Castello Bonomi. Di fronte a vini di questo livello, la scelta è stata quella di assecondarne le caratteristiche naturali, prolungando i tempi di affinamento e riducendo la quota di zucchero normalmente utilizzata. Affinato in condizioni ideali di temperatura e umidità, il vino mostra un potenziale evolutivo particolarmente lungo e promettente.

Abbinamenti

Un Franciacorta capace di accompagnare l'intero arco di un pasto, adattandosi con naturalezza a preparazioni di mare e di terra. Tra gli abbinamenti consigliati la catalana di crostacei e pan brioche con foie gras.

James Suckling
93 punti

Wine Enthusiast
95 punti

Bibenda
5 grappoli

Vitae AIS
4 viti

Premio
4 Rose Camune

Viniplus
Rosa Oro

Slow Wine
Guida 2027

Vinibuoni d'Italia
Top 300

Vinibuoni d'Italia
4 stelle

Selezione
Franciacorta DOCG
1° classificato

12,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l
Contenuto in solfiti: 80 mg/l
Zuccheri: 1 gr/l
Acidità: 7,9
PH: 3,00

Nome Vigneto: CruPerdu
Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
Anno d'impianto: 1994 - 2000 - 2001 - 2004
Ettari: 4
Densità: 5 500
Resa: 90 q/Ha