



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA BRUT 2011

“CRUPERDU” DOCG



PREMI E RICONOSCIMENTI



5 Grappoli nella Guida
Bibenda 2020



CORONA nella guida
Vini Buoni d'Italia 2020



GRANDE VINO
nella Guida
Slow Wine 2020



Medaglia d'Oro 90+
nella Guida
Gilbert & Gaillard 2019

IN VIGNA

CruPerdu nasce da uve Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) della stessa annata. La vendemmia si protrae dal 10 agosto al 25 agosto, con meticolosa selezione dei grappoli. L'annata 2011 si è rivelata una vendemmia di speciale pregio, che in cantina ha permesso di esprimere al meglio la filosofia di Castello Bonomi, ovvero la valorizzazione delle annate d'eccezione attraverso lunghi affinamenti, oltre la normale filiera produttiva.

È l'estate del 1986 quando Luigi Bersini, Chef de Cave alla Bonomi, lasciando le 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.

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; la fermentazione avviene a una temperatura di circa 14°C. Dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno, parte della cuvée matura per circa 8 mesi a temperatura controllata prima della presa di spuma. CruPerdu poi evolve e affina pazientemente in bottiglia per ben 72 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Un vino dal colore paglierino luminoso con riflessi verde oro, dal fine perlage. Nuance delicatamente erbacee e balsamiche, naso avvincente e complesso, all'insegna del frutto tropicale, lieviti e note tostate. Un palato morbido e avvolgente con note sapide e agrumate.

PLUS

Il Franciacorta emblema di Castello Bonomi. Ottimo come aperitivo e ideale a tutto pasto. CruPerdu è un Franciacorta longevo, e con questa particolare annata siamo riusciti ad esprimere tutta la sua potenza e mineralità; frutto di una maturazione lenta, accompagnata passo passo ed accudita secondo i dettami della nostra Viticoltura ragionata che porta alla migliore espressione dei nostri Franciacorta.

CONSUMO IDEALE

Il Franciacorta CruPerdu Castello Bonomi è presentato perfetto per il consumo e, se adeguatamente conservato, evolve e migliora nel tempo.

ABBINAMENTI

Se ne consiglia il consumo a tutto pasto; accompagna in modo sublime piatti delicati a base di pesce. Ottimo con i crostacei e crudité di mare. Da provare anche con la tartare di manzo.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 82 mg/l (-65% limite di legge)
- 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
- Bottiglie Prodotte annue: 45 000