CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

Franciacorta Brut
CruPerdu Docg
Grande Annata 2009

Grande Annata
CruPerdu Grande Annata 2009 nasce da una ricercata vendemmia, di Chardonnay (70%) e Pinot Noir (30%) della stessa annata.
Solo nelle annate migliori le uve di questi due vitigni raggiungono una particolare struttura acida e sapidità, caratteristiche che si riscontrano anche nel vino conferendo una maggiore complessità e longevità. Quando queste particolarità si confermano dopo almeno 48 mesi di permanenza sui lieviti, un numero limitato di bottiglie viene selezionato e messo a riposo per un altro anno prima di essere venduto. Solo a questo punto i Franciacorta Castello Bonomi possono riportare il Bollino della GRANDE ANNATA, che contraddistingue Franciacorta caratterizzati da una grande sapidità e mineralità.

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. Per il Franciacorta CruPerdu Castello Bonomi si va normalmente dal 10 agosto al 25 agosto, con meticolosa selezione dei grappoli.

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 ad una temperatura di circa 14°C. Dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno, i vini detti "base" maturano per circa 8 mesi a temperatura controllata fino alla preparazione della cuvée.
Un lungo periodo a contatto coi lieviti, 72 mesi, e il lavoro costante e paziente dello Chef de Cave, hanno permesso a questo Franciacorta di esprimere al meglio le caratteristiche microclimatiche del Monte Orfano, con note evolutive positive. Segue poi un affinamento in bottiglia.

In Degustazione
Vino dal color giallo paglierino carico e brillante, con spuma abbondante, perlage finissimo e interminabile. Un profumo elegante e intenso, su note di boulangerie, di fiori bianchi e di frutti tropicali come l'ananas. Il sapore è ampio e di carattere. Al palato spiccano note minerali, è elegante e complesso. Un Franciacorta che esprime al meglio la sapidità, caratteristica tipica del terroir del Monte Orfano.

Abbinamenti
Franciacorta di grande struttura che accompagna magnificamente sofisticate ricette di pesce e crudité di carne.

Degustare a 6-8 °C

Premi e Riconoscimenti

3 Bicchieri nella guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso

4 Stelle nella guida Vini Buoni d'Italia

5 Grappoli nella guida Bibenda

Presente su WINE ENTHUSIAST Buying Guide

Medaglia d'Oro 90+ nella guida Gilbert & Gaillard

90 punti Blind Tasting by Andreas Larsson

Rosa d'Oro nella guida Viniplus

Medaglia d'Argento al CSWWC by Tom Stevenson

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 82 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 4 gr/l
- Acidità: 7,6
- PH: 3,02

- Nome Vigneto: CruPerdu
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2,00 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1994 - 2000 - 2002 - 2004
- Ettari: 4
- Densità: 5 500
- Resa: 90 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 5 000