



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT

“CUVÉE 22” DOCG

IN VIGNA

Nasce da una speciale selezione di uve proveniente da porzioni di 22 cru aziendali di Chardonnay selezionate per: altitudine, morfologia del terreno, età del vigneto, esposizione al sole, epoca di maturazione delle uve ottimale al fine di ottenere un Franciacorta che esprime piacevolezza, spiccata bevibilità e racchiude tutta la tipicità del terreno. La suddivisione dei nostri vigneti in piccoli “cru” ci permette inoltre un monitoraggio efficace delle vigne e tutte le lavorazioni effettuate sono calibrate a seconda delle necessità di ogni singolo appezzamento. I vini derivanti dai vari cru hanno caratteristiche diverse tra loro e la nostra filosofia produttiva è mirata ad esaltarne le singole caratteristiche.

IN CANTINA

La vinificazione dei 22 cru avviene singolarmente al fine di creare le condizioni ottimali di ogni singola partita. La fermentazione avviene a freddo e successivamente i vini rimangono sulle fecce e sono costantemente monitorati. Il blend avviene dallo scrupoloso lavoro dello Chef de Cave comprendendo tutti i cru e a seguire la rifermentazione, il contatto con i lieviti e infine l'affinamento in bottiglia. Cuvée 22 ambisce a ricoprire un posto d'onore tra i nostri Franciacorta e nasce da una sfida del nostro Chef de Cave Luigi Bersini.

IN DEGUSTAZIONE

Franciacorta che esprime le note tipiche dello Chardonnay, frutta, ananas, pesca e albicocca alle quali si uniscono profumi di mela, fiori d'acacia e frutta secca. Un vino fresco, morbido e setoso con un retrogusto che richiama le sensazioni percepite al naso.

PLUS

Il vino è pronto al consumo e, adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma ben si adatta a tutto pasto.

Degustare a 6-8 °C

Il design dell'etichetta lo veste in modo inconfondibile: le sottili e sinuose linee verdi, ispirati ai 22 cru, descrivono l'inconfondibile morfologia collinare del Monte Orfano e gli armoniosi terrazzamenti dei filari di Chardonnay. Il logo con il castello al centro esprimono la storia, la tradizione e l'autenticità di Castello Bonomi.



Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 -1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 83 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 8 gr/l
- Acidità: 8,4 g/l
- PH: 2,90
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Bottiglie Prodotte annue: 55 000