



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA

# FRANCIACORTA DOSAGE ZÉRO

## GRANDE ANNATA 2010

### DOCG



#### IN VIGNA

Le uve provengono dai vitigni più storici dell'azienda Castello Bonomi, rigorosamente vendemmiati a mano. Le varietà che compongono questo Franciacorta sono 50% Chardonnay e 50% Pinot nero e appartengono alla stessa annata considerata tra le migliori del periodo.

#### IN CANTINA

La pressatura soffice delle uve dona il mosto fiore, il quale, grazie ad una lenta fermentazione a basse temperature per preservarne i profumi primari, viene trasformato in vino. Il blend viene creato dopo un affinamento di 8 mesi in vasche d'acciaio e barriques e, successivamente, in bottiglia per la rifermentazione. Al termine di quest'ultima, segue un ulteriore affinamento di 100 mesi sur lies prima della sboccatura.

#### IN DEGUSTAZIONE

Il colore presenta un giallo paglierino brillante accompagnato da un finissimo perlage. Al naso, spiccano immediatamente le note evolutive di nocciola e vaniglia date dallo Chardonnay affinato in barriques. Emergono, inoltre, anche note di frutta tropicale matura come l'ananas. Il sapore è molto deciso, con una spiccata acidità avvolta però dalla dolcezza dovuta all'età importante del vino.

#### PLUS

Prodotto solo nelle annate migliori, in cui i vini risultano contraddistinti da una maggiore complessità e longevità. Viene scelto un affinamento più lungo per far risaltare al meglio le caratteristiche di questa vendemmia, sarà solo il tempo a decidere il momento più adatto per la sboccatura. Il risultato si esprime in un Franciacorta raffinato e di pregio che si distingue per un'effervescenza cremosa, notevole struttura.

#### ABBINAMENTI

Si abbina molto bene a primi e secondi a base di pesce, crudité come la tartare di gamberi o il carpaccio di pesce spada, crostacei e carni bianche.

Degustare 6 °C

#### PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia d'Oro 90+  
nella guida Gilbert & Gaillard



slow wine

Grande Vino nella Guida  
Slow Wine



Tre stelle (TOP) nella guida  
I Vini di Veronelli



4 Stelle nella guida  
Vini Buoni d'Italia

#### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 73 mg/l (-69% limite legale)
- Zuccheri: 1 gr/l (non aggiunti)
- Acidità: 8
- PH: 3,03
- Nome Vigneto: Cervino
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1993 - 2000 - 2002 - 2004
- Ettari: 2
- Densità: 5500
- Resa: 80 q/Ha