



FRANCIACORTA MILLESIMATO “DOSAGE ZÉRO” DOCG

IN VIGNA

Il Dosage Zéro Castello Bonomi è il frutto di un'attenta cuvée di Chardonnay e Pinot Nero in pari proporzioni.

IN CANTINA

La pressatura è soffice per estrarre solo il mosto fiore. Ogni accorgimento è messo in atto al fine di ottenere una qualità senza compromessi.

Il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. Successivamente viene miscelato allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi. Questa Cuvée, dopo la rifermentazione, matura per oltre 50 mesi prima della sboccatura e poi affina ulteriormente in bottiglia per raggiungere l'equilibrio perfetto.

IN DEGUSTAZIONE

Un vino giallo paglierino brillante, dal fine perlage. Al naso spiccano le note di frutti bianchi, vaniglia e la sinfonia di sfumature agrumate e vegetali su cui si distinguono le deliziose note di crosta di pane appena sfornato, essenziali e chiare. Di stoffa setosa ed effervescenza cremosa, presenta un'ineguagliabile armonia d'insieme.

PLUS

Il Franciacorta Millesimato Dosage Zéro Castello Bonomi è la grande sfida dello Chef de Cave alla ricerca di una perfezione immacolata, nuda davanti al giudizio del tempo e dell'assaggio. Con il Dosage Zéro si combinano la ricerca della perfezione nelle annate migliori con la naturalità di una scelta di cantina che esclude qualsiasi compromesso.

CONSUMO IDEALE

La notevole struttura fornita dal Pinot Nero supporta una lunga persistenza d'aromi e gli dona una stabilità che garantisce longevità e soprattutto la capacità di evolvere nel tempo donando sublimi sensazioni negli anni a venire.

ABBINAMENTI

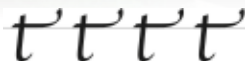
Se ne consiglia il consumo a tutto pasto con crudité di pesce e crostacei o con lo stoccafisso norvegese. Ottimo con il carpaccio di sarago o con un risotto di scampi. Afrodisiaco con le ostriche.

Degustare 6-8 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



5 Grappoli nella guida
Bibenda



4 Viti (Certificato d'Eccellenza)
nella guida VITAE Associazione
Italiana Sommelier



Medaglia d'Oro 91 punti
nella guida Gilbert & Gaillard



92 punti Blind Tasting by
Andreas Larsson



Tre stelle (TOP) nella guida
I Vini di Veronelli



4 Stelle e Sparkling Star
nella guida Vini Buoni
d'Italia



94 punti (TOP in Pas Dosé)
su GardiniNotes Website di
Luca Gardini



Presente su WINE
ENTHUSIAST Buying Guide

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
- 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