



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA BIANCA 2008



IN VIGNA

Le varietà che compongono il Lucrezia Etichetta Bianca sono 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay, provenienti dai vigneti terrazzati della Tenuta Castello Bonomi.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia manuale, nella prima decade di agosto, le uve vengono pressate delicatamente, trasformandosi in mosto. La fermentazione avviene a basse temperature, in contenitori di acciaio per il Pinot Nero, in acciaio e barriques per lo Chardonnay; riposa poi fino alla primavera successiva. Affina sui lieviti dopo la rifermentazione in bottiglia per 108 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore che presenta è affascinante, un giallo paglierino con riflessi ramati. Al naso lo Chardonnay esprime tutta la sua evoluzione con note di mandorla tostata, vaniglia, note mielate e fiori bianchi di tiglio e fiori d'acacia. Il Pinot Nero conferisce invece la componente vegetale, in particolare il vegetale secco mescolato allo speziato. In bocca l'acidità e la sapidità sono i giusti protagonisti della degustazione, accompagnati da una spiccata mineralità. Una riserva per le grandi occasioni.

PLUS

Le emozioni che questo vino regala all'interno di un calice sono uniche: i profumi che sprigiona sono molteplici ed evolvono costantemente nel corso della degustazione. Le sensazioni al gusto sono speciali e sorge spontanea la domanda: com'è possibile che un vino di 12 anni abbia questa verticalità?

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, perfetto per piatti raffinati sia a base di pesce che di carne. Ottimo anche a fine pasto come vino da meditazione.

Degustare 6-8 °C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Rosso
al The WineHunter
Award 2019

L'Espresso

Tra i migliori
spumanti nella
Guida de L'Espresso
2020



93 Punti nella guida
Gilbert&Gaillard 2020



4 Viti (Certificato di Eccellenza)
nella guida VITAE 2020, edita da
Associazione Italiana Sommelier



Rosa d'Oro nella Guida
Vinipius 2020

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 73 mg/l (-69% limite legale)
- Zuccheri: 2 gr/l (non aggiunti)
- Acidità: 8,8
- pH: 2,92
- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 5500
- Resa: 80 q/Ha