



CASTELLO BONOMI

FRANCIACORTA



PREMI E RICONOSCIMENTI



5 grappoli nella guida
Bibenda



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



Medaglia d' Oro 90+
nella guida
Gilbert & Gaillard



4 Stelle e Corona nella
Guida Vini Buoni d'Italia



Grande Esordio nella guida
I Vini di Veronelli



Presente su WINE
ENTHUSIAST Buying Guide

FRANCIACORTA EXTRA BRUT

CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA NERA

DOCG 2004

IN VIGNA

Dai vigneti più vecchi di Castello Bonomi – ubicati a 275 metri slm – nasce un Franciacorta esclusivo, ottenuto da Pinot Noir in purezza. La cuvée è prodotta esclusivamente nelle grandi annate, in cui la maturità delle uve raggiunge un equilibrio tale da assicurare longevità e armonia perfetta.

Per questa Riserva 2004, la vendemmia è stata compiuta nella seconda decade di agosto, con meticolosa selezione dei grappoli, da questa annata nasce un vino elegante con sapidità e grande struttura.

IN CANTINA

Per mezzo di pressatura soffice è estratto il solo mosto fiore. La vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo. Ogni accorgimento è messo in atto al fine di ottenere una qualità senza compromessi. Il vino compie la prima fermentazione e dopo 8 mesi di riposo sui lieviti, è pronto per l'assemblaggio e la spumantizzazione.

Un lunghissimo affinamento sui lieviti è la chiave del successo del Franciacorta Castello Bonomi Cuvée Lucrezia Etichetta Nera, che infatti matura per un minimo di 70 mesi prima della sboccatura. Dopo il dégorgeage riposa per un ulteriore lungo periodo al fine di conseguire la perfetta armonia.

IN DEGUSTAZIONE

Un Franciacorta dorato con bagliori ramati. La spuma è abbondante con perlage fine e persistente. Un naso di grande rigore ed intensità, straordinariamente elegante e complesso, con note di agrumi canditi e fragranze di crosta di pane dorato, fieno e camomilla.

Spiccano, estremamente caratteristiche, le note minerali su un'importante struttura acida. È un Franciacorta di grande espressività con un finale eccezionale, lungo, dalle note agrumate che confermano la ricchezza olfattiva donando pienezza.

PLUS

Il Franciacorta più premiato degli ultimi anni e a ben 10 anni dalla vendemmia! Una produzione di nicchia che solleva ai massimi vertici le scelte tipiche della nostra tenuta e cantina per esemplificare una volta di più quali gioie Castello Bonomi sappia esprimere sotto i cieli della Franciacorta grazie alla straordinaria longevità dei propri vini.

CONSUMO IDEALE

Se adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative. Per goderne appieno, si consiglia di lasciarlo riposare nel calice qualche minuto prima del consumo.

Dopo tutti questi anni in bottiglia, non c'è fretta...

ABBINAMENTI

Splendido Franciacorta per le grandi occasioni, accompagna magnificamente piatti a base di pesce o carni bianche come il carpaccio di branzino o il raviolo di pernice al profumo di tartufo. Sublime su tagliata di tonno e spigola al forno.

Degustare a 6-8 °C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-66% limite di legge)
- Zuccheri: 2 gr/l
- Acidità: 8,20
- PH: 2,97
- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2,5 x 1,5 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 2 800
- Resa: 50-60 q/Ha
- Bottiglie Prodotte annue: 2 000