

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

CASTELLO BONOMI

Via San Pietro, 46 - 25030 Coccaglio BS - Tel. 030 7721015 - Fax 030 7701240
www.castellobonomi.it - info@castellobonomi.it

Anno di fondazione: 1985 - Proprietà: famiglia Paladin
Fa il vino: Leonardo Valenti - Bottiglie prodotte: 150.000
Ettari vitati di proprietà: 17 in affitto - Vendita diretta: sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Gemma Mazzotti
Come arrivarci: dall'autostrada A4 uscire a Rovato e procedere sulla statale verso Bergamo, immettendosi per la strada interna Sottomonte-Paese di Coccaglio.

La cantina franciacortina della famiglia Paladin si caratterizza per uno stile rigoroso, capace di evidenziare il carattere e la personalità di ciascun vino attraverso le doti di freschezza e sapidità che terreno e clima sanno donare; qualità cui fanno da preludio aromi sempre molto nitidi e di marcata tipicità. Molto convincenti il Franciacorta Millesimato 2005, vivace nella sinergia acido-sapida e mai severo, e il Satèn, articolato nella trama aromatica e di briosa freschezza all'assaggio.

FRANCIACORTA EXTRA BRUT MILLESIMATO 2005

Tipologia: Bianco Spumante Docg - Uve: Chardonnay 50%, Pinot Nero 50% - Gr. 12,5% - € 19 - **Bottiglie:** 7.000 - Calice paglierino carico. Tipico quadro aromatico di pane tostato, lieviti, agrumi, cedro e mandorla. In bocca il vino punta su un assetto fresco e sapido, di corpo medio e decisi ritorni di agrumi che sfumano su un finale più dolce di mandorla. Inox, barrique e 48 mesi sui lieviti. Carpaccio di sarago al pepe rosa.

FRANCIACORTA SATÈN S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Docg - Uve: Chardonnay 100% - Gr. 12,5% - € 19 - **Bottiglie:** 12.000 - Paglierino dorato con perlage sottile. Quadro dolce di frutta mediterranea e tropicale che coinvolge ananas, cedro, banana, pesca, quindi pan di Spagna e confetto. Effervescenza cremosa in bocca, trama di carattere e dalla decisa impronta fresca che sottolinea ritorni agrumati. Acciaio, barrique e 24 mesi sui lieviti. Ravioli di borragine con salsa alle noci.

FRANCIACORTA BRUT CRU PERDU S.A.

Tipologia: Bianco Spumante Docg - Uve: Chardonnay 70%, Pinot Nero 30% - Gr. 12,5% - € 16,50 - **Bottiglie:** 65.000 - Paglierino acceso con riflessi oro verde. Al naso palesa agrumi, melone invernale, pesca bianca, lieviti e lievi vegetali di ortica a corredo. Voluminosa e sottile la carbonica al palato, di buona sapidità e agrumato, 30 mesi sui lieviti. Risotto alle seppie ed erbe fini.

CURTEFRANCA ROSSO CORDELIO 2007

Cabernet Sauvignon 45%, Merlot 35%, Cabernet Franc 10%, Barbera 5%, Nebbiolo 5% - € 16,50 - Rubino violaceo. Olfatto articolato su sentori di prugna, mirtillo, ciliegia, poi salvia, pepe e liquirizia. Morbido, di struttura media, tannino giuovane ma ben bilanciato nell'insieme e ritorni fruttati. Barrique. Tacchinella ripiena.

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ S.A.

Pinot Nero 100% - € 19 - Rosa acceso. Timido il naso nel proporre ribes, agrumi e lieviti. Assaggio sapido, scorrevole e dai ritorni fruttati più decisi rispetto al naso. Acciaio, legno e 2 anni sui lieviti. Bouillabaisse.