



**CASTELLO BONOMI**  
FRANCIACORTA



## IGP SEBINO CONTE FOSCARI

### IN VIGNA

La vendemmia viene effettuata negli ultimi giorni di ottobre. La resa per ettaro è di 60 ettolitri, con una densità di impianto di 6500 ceppi per ettaro. Conte Foscari è prodotto con Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot.

### IN CANTINA

La macerazione avviene a contatto con le bucce. A fine fermentazione alcolica, ottenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si procede al blend dei tre vini. La maturazione avviene in piccole botti di rovere di 2° e 3° passaggio per 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia.

### IN DEGUSTAZIONE

Il colore di questo vino è un affascinante rosso carico con riflessi violacei. Conte Foscari esprime profumi di frutta rossa, ciliegia, mora e prugna con sensazioni di sottobosco.

Succoso, polposo con sapore pieno, appena vinoso: Conte Foscari è un Sebino complesso dalle piacevoli note erbacee dovute alla forte componente di cabernet.

Piacevole da giovane, è capace di affinare a lungo con un'evoluzione incredibilmente positiva.

### PLUS

Un vino fermo aristocratico, piacevole da giovane, ma capace di evoluzioni sorprendenti. Ancora una volta si afferma la longevità che contraddistingue Castello Bonomi.

### ABBINAMENTI

Ottimo sui secondi piatti di carne rossa, specie alla brace oppure lo spiedo della tradizione bresciana. Da provare anche con il manzo all'olio.

Degustare a 18-20 °C

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 52 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 2 gr/l
- Acidità: 6
- PH: 3.45
- Nome Vigneto: Parco secolare
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1994 - 1996
- Ettari: 1,5
- Densità: 6 500
- Resa: 50-60 q/Ha