



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA BRUT CRUPERDU MILLESIMATO 2018

IN VIGNA

CruPerdu nasce da uve Chardonnay e Pinot Nero della stessa annata. L'annata 2018 ha avuto un decorso regolare, il germogliamento è avvenuto leggermente in ritardo e la primavera è stata caratterizzata da una buona piovosità. Grazie a questo, nonostante l'estate calda, le vigne non sono mai andate in stress idrico e la vendemmia è avvenuta tra la prima e la seconda settimana di agosto. La produzione è stata tra le più generose degli ultimi 10 anni.

IN CANTINA

Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l'ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino. Il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d'acciaio termocondizionate. Successivamente viene aggiunto allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi. CruPerdu poi evolve e affina sui lieviti per oltre 36 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Colore giallo vivo brillante. Al naso spiccano note di frutta a polpa bianca e frutta tropicale, che con il tempo lasciano spazio a sensazioni di balsamicità. In degustazione sorprende il sorso fresco, ma complesso, che lascia trapelare il grande potenziale evolutivo di questo vino. Grande equilibrio e finezza nel perlage.

PLUS

È l'estate del 1986 quando Luigi Bersini, Chef de Cave alla Bonomi, lasciando le vigne per dirigersi verso il bosco, scorse tra edere ed arbusti selvatici alcune piante di vite. Scoprì che il bosco, negli anni, si era impossessato di una porzione di terreno nascondendo un vecchio vigneto. Il vigneto perso, il CruPedru, dona il nome a questa splendida cuvée.

ABBINAMENTI

È un Franciacorta che ben si abbina a tutto pasto. Da provare in abbinamento a svariati piatti della cucina mediterranea, come il branzino al sale o al cartoccio, oppure una pasta con bottarga di tonno e scorza di limone.



ROSSO al Merano
Wine Hunter
Awards 2022



Rosa oro guida
Vinipius 2023



5 Grappoli nella guida
Bibenda 2023

Informazioni tecniche

- **Bottiglia:** 0,75 l - 1.5l - 3l - 6l
- **12.5% Alc. Vol.**
- **Solfiti:** 75 mg /l (-65 % legal limit)
- **Zuccheri:** 4 gr/l
- **Acidità:** 7,8
- **PH:** 3,01