



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



Il design dell'etichetta lo veste in modo inconfondibile: le sottili e sinuose linee verdi, ispirati ai 22 cru, descrivono l'inconfondibile morfologia collinare del Monte Orfano e gli armoniosi terrazzamenti dei filari di Chardonnay. Il logo con il castello al centro esprimono la storia, la tradizione e l'autenticità di Castello Bonomi.

PREMI E RICONOSCIMENTI



90 punti nella Guida I
Migliori Vini Italiani Luca



CORONA nella Guida
Vini Buoni d'Italia

FRANCIACORTA BRUT DOCG CUVÉE 22

IN VIGNA

Nasce da una speciale selezione di uve proveniente da porzioni di 22 cru aziendali di Chardonnay selezionate per: altitudine, morfologia del terreno, età del vigneto, esposizione al sole, epoca di maturazione delle uve ottimale al fine di ottenere un Franciacorta che esprime piacevolezza, spiccata bevibilità e racchiude tutta la tipicità del terreno.

IN CANTINA

La vinificazione dei 22 cru avviene singolarmente al fine di creare le condizioni ottimali di ogni singola partita. La fermentazione avviene a freddo e successivamente i vini rimangono sulle fecce e sono costantemente monitorati. Il blend avviene dallo scrupoloso lavoro dello Chef de Cave comprendendo tutti i cru. Segue l'affinamento in bottiglia per oltre 24 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Franciacorta esprime le note tipiche dello Chardonnay, frutta, ananas, pesca e albicocca alle quali si uniscono profumi di mela, fiori d'acacia e frutta secca. Un vino fresco, morbido e setoso con un retrogusto che richiama le sensazioni percepite al naso.

PLUS

Il vino è pronto al consumo e, adeguatamente conservato, mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative. Cuvée 22 ambisce a ricoprire un posto d'onore tra i nostri Franciacorta e nasce da una sfida del nostro Chef de Cave Luigi Bersini.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo ma ben si adatta a tutto pasto. Perfetto con pietanze a base di pesce come i gamberi grigliati o branzino al forno. Da provare anche con piatti estivi a base di verdure.

Degustare a 6°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 -1,5 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 83 mg/l (-65% limite di legge)
- Zuccheri: 8 gr/l
- Acidità: 8,4 g/l
- PH: 2,90