



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA BIANCA DOCG 2009



IN VIGNA

Riserva Lucrezia Etichetta Bianca Castello Bonomi deriva da uve 70% Pinot Nero e 30% Chardonnay selezionate da vigneti di oltre 30 anni, situati sulle terrazze alle pendici del Monte Orfano. Le vigne vantano un terreno prevalentemente calcareo che dona grande longevità ai suoi frutti e, le rese per ettaro estremamente basse, garantiscono maturazioni ottimali e grande concentrazione aromatica. La vendemmia è precoce per garantire un equilibrio tra acidi e zucchero.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia le uve vengono pressate delicatamente in ambiente totalmente inerte. Solo la prima pressatura viene utilizzata per comporre questa riserva. La fermentazione per il Chardonnay avviene in barrique di rovere francese, a temperatura controllata, e le fecce vengono continuamente messe in sospensione con la tecnica del battonage. Il Pinot nero rimane, invece, in acciaio e in primavera avviene il blend. Dopo la rifermentazione in bottiglia, l'affinamento sui lieviti si è protratto per 144 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Il colore che presenta è affascinante, un giallo paglierino. Il Pinot Nero si esprime nella sua potenza e insieme allo Chardonnay regala grande concentrazione di frutto a polpa bianca, che ben si amalgama con una sensazione di frutta secca, note mielate e fiori bianchi di tiglio. Riserva Lucrezia Etichetta Bianca gode di grande equilibrio. La sapidità è la sensazione più persistente accompagnata da una beva acida e sempre verticale.

PLUS

Le emozioni che questo vino regala all'interno di un calice sono uniche: i profumi che sprigiona sono molteplici ed evolvono costantemente nel corso della degustazione. È un Franciacorta che si presta bene a lunghi affinamenti grazie alla verve acida, che da subito regala sensazioni di grande profondità.

ABBINAMENTI

Una riserva per le grandi occasioni, perfetta per piatti raffinati. Di grande impatto con crostini di caviale e burro, o una linguina bottarga di ricciola e lime.

Degustare a 6-8°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Medaglia Gold premio
Wine Hunters Awards



4 Viti nella guida VITAE,
edita da Associazione
Italiana Sommelier



Rosa d'Oro
nella Guida VINIPLUS

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 88 mg/l (-69% limite consentito)
- Zuccheri: 1 gr/l (non aggiunti)
- Acidità: 8,5
- pH: 2,94

- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2 x 0,80 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 5500
- Resa: 80 q/Ha