



CASTELLO BONOMI
FRANCIACORTA



FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE LUCREZIA ETICHETTA NERA DOCG 2009

IN VIGNA

Franciacorta Riserva Lucrezia Etichetta Nera deriva da uve 100% Pinot Nero, selezionate da vigneti di oltre 30 anni, situati sulle terrazze alle pendici del Monte Orfano. Il terreno prevalentemente calcareo di questa zona 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 assicurare un perfetto equilibrio tra acidi e zucchero.

IN CANTINA

Dopo la vendemmia le uve vengono pressate delicatamente in ambiente totalmente inerte e solo la prima pressatura viene utilizzata per comporre questa riserva. La vinificazione ha luogo in botti di acciaio e il vino viene mantenuto sulle proprie fecce, che vengono continuamente messe in sospensione con la tecnica del battonage. Dopo la rifermentazione in bottiglia, Riserva Lucrezia Etichetta Nera affina sui lieviti per oltre 120 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Il Pinot nero è un vitigno straordinario e complesso, che esprime nel calice tutta la sua autenticità. Al naso emergono sensazioni di frutti rossi, che ben si amalgamano a una spiccata balsamicità. In bocca risulta asciutto e lungo, di grande finezza e eleganza.

PLUS

Questo Franciacorta deriva dalle vigne più vecchie della nostra tenuta, che oggi, come allora, regalano una materia prima di invidiabile qualità di un Franciacorta senza tempo.

ABBINAMENTI

Un Franciacorta da grandi occasioni, accompagna perfettamente piatti ed ingredienti dal sapore avvolgente e deciso come: Patanegra, Grana Padano e Foie Gras.

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,5% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 80 mg/l (-66% limite consentito)
- Zuccheri: 1 gr/l
- Acidità: 8,8
- PH: 2,93
- S02 Tot: 86

- Nome Vigneto: Terrazze
- Collocazione: Franciacorta - Coccaglio
- Sesto d'impianto: 2,5 x 1,5 m
- Anno d'impianto: 1985
- Ettari: 1
- Densità: 2 800
- Resa: 50-60 q/Ha