



Touring Editore

MARIO BUSSO LUIGI CREMONA



VINIBUONI d'Italia

2012

L'UNICA GUIDA AI VINI DA VITIGNI AUTOCTONI
CON LE MIGLIORI AZIENDE IN ITALIA E ISTRIA

Nuova sezione spumanti metodo classico a cura di  Onav



Castello Bonomi Tenute in Franciacorta



Via San Pietro, 46
25090-Casalaglio (BS)
Tel. 030 779405
Fax 030 7703300
info@castellobonomi.it
www.castellobonomi.it

Contatti: 030.888
Vitigni: Chardonnay ■
Pinot Nero ■

Il Cuvé Lucerle riposa sessanta mesi sui lieviti, al fine di sviluppare le principali note del Chardonnay, pari al settanta per cento: il un vino intenso e ricco di ritardi di fiori bianchi, come il biancospino ed il tiglio; la pesca bianca e l'arancio rendono il sapore pieno, insieme alla buccia di limone ed alla liquirizia, appena accennata. Il Brut, con uva bianca e nera in ugual misura, s'apre con belle sensazioni di lieviti e gradevoli bollicine e prosegue con corpo medio e lieve acidità. Dopo trenta mesi sulle fecce ed altrettanta dopo la sbaccatura, il Crupella ha una tenue, s'aggrappa, corpo esile con buona acidità e sentori di ciliegia sul finale.

Franciacorta Docg Extra Brut Cuvé Lucerle 2004	★★★★☆ (11)	€ 69,70
Franciacorta Docg Brut Millesimato 2005	★★★☆☆ (18)	€ 38,50
Franciacorta Docg Brut Crupella 2005	★★☆☆☆ (16)	€ 29,00