



Castello Bonomi, unico Château della Franciacorta, sorge maestoso a m. 275 s.l.m. sulle pendici del Monte Orfano, nel comune di Coccaglio.

Colore: rosso intenso con riflessi granati di straordinaria intensità.

Profumo: al profumo iniziale intenso e quasi esplosivo, si contrappongono note di frutta matura; seguono i profumi di spezie, legno e caffè che completano il quadro aromatico. Sapore: particolare, pieno e asciutto, denota raro equilibrio, laddove l'acidità ed i tannini si equivalgono e costituiscono una perfetta amalgama.

Sorprendono l'eleganza ed i tannini di incredibile finezza e rotondità che avvolgono perfettamente il palato, dando una sensazione molto delicata. Grande persistenza aromatica finale.

Cordelio

Curtefranca Rosso D.O.C.

Uve

Cabernet sauvignon 45%, Merlot 35%, Cabernet franc 10%, Barbera 5%, Nebbiolo 5%

Vendemmia

Nel mese di ottobre.

Forma di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

6.500 piante per ha.

Resa media per ettaro

30 Hl.

Vinificazione

Fermentazione e macerazione a contatto con le bucce in tini troncoconici di rovere. A fermentazione ultimata i vini così ottenuti si affinano in barriques nuove per 16 mesi.

Affinamento in bottiglia

Il vino affina in bottiglia per 12 mesi prima di essere commercializzato.

Abbinamento

Se ne consiglia il consumo con piatti a base di carne rossa, in particolare arrostiti e selvaggina.

Temperatura di servizio

Servire a una temperatura di 18/20°C.

Prospettiva di consumo

Il vino è pronto al consumo. Se conservato in modo adeguato, può essere invecchiato per un periodo medio-lungo (5-10 anni).

Consumo ideale

2011 – 2020



2011

2010



2011

2010



voto: 90
2011
voto: 89
2010



voto: 14,5/20
2011
2010



Medaglia d'Oro
al Berliner
Weintrophy
2011 e 2010



CASTELLO
BONOMI
FRANCIACORTA

