ACQUISTATO IL .....

CruPerdu Franciacorta Brut DOCG NV



Per brindare di più

CruPerdu è un vigneto di Pinot Nero riscoperto di recente, che Castello Bonomi ha saputo valorizzare, recuperando le viti più forti e belle, e dando vita così ad alcuni degli attuali vigneti con cui è prodotto questo splendido Brut. Nome che ricorda il vino mitologico del film "Un'ottima annata", il CruPerdu è il fiore all'occhiello di Castello Bonomi e dopo 36 mesi sui lieviti è pronto per essere gustato e rendere grandi i tuoi brindisi. Garantito 10 anni!

La Tenuta prende il nome dall'originale edificio liberty, progettato alla fine dell'800 dall'architetto Antonio Tagliaferri, unico Chateau della Franciacorta. Dai 24 ettari di vigneti racchiusi nel meraviglioso anfiteatro naturale del Monte Orfano, la Tenuta produce 9 tipi di Franciacorta e 3 tipi di Curtefranca. Oggi ti presentiamo il vino simbolo della Tenuta, un fuoriclasse che non teme il tempo e che renderà grandi i tuoi brindisi ancora per molti anni!

La Vigna

Terreno	Prevalentemente argilloso ricco di calcare attivo
Esposizione	Sud, da 170 a 275m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 70%, Pinot nero 30%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 10 anni
Abbinamento	Se ne consiglia il consumo a tutto pasto; ottimo anche con piatti a base di carne bianca. Da provare con risotto alle seppie ed erbe fini.
Vinificazione	Vinificazione Dopo la pressatura soffice per estrarre solo il mosto fiore, la vinificazione avviene con l?ausilio delle tecniche a freddo, che consentono di esaltare i profumi e la finezza del vino, con fermentazione a temperature di circa 14°C. I vini base, dopo la prima fermentazione in acciaio e in legno, maturano per circa 8 mesi a temperatura controllata fino alla preparazione della cuvée, che viene predisposta con sapiente taglio dei vini affinati in acciaio e barriques (15% circa). Affinamento in bottiglia: Dopo la rifermentazione in bottiglia, CruPerdu matura per almeno 36 mesi prima della sboccatura e affina poi per altri 8 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Grande finezza, poco dosato, armonico in bocca.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821