



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!

Svinando

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