ACQUISTATO IL .....

Franciacorta Dosage Zero Millesimato DOCG 2010



Lo adoro il Franciacorta

2010: una delle migliori annate per uno dei cavalli di battaglia dell'azienda Castello Bonomi. Vellutato, cremoso, al naso appaga con i tipici sentori di crosta di pane e lievito, ma appaga anche il gusto con corpo e persistenza che allunga sulla vaniglia.

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 un Franciacorta caro all'azienda, un fuoriclasse del settore che renderà grandi i tuoi brindisi!

La Vigna

Terreno	Sabbioso ben drenato e poco profondo
Esposizione	Sud-est, 170-275 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Lombardia
Uve	Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Sushi e sashimi, carpacci di pesce, frutti di mare.
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve; pressatura soffice; il Pinot Nero, dopo la prima fermentazione, matura per circa 8 mesi in vasche d?acciaio termo condizionate, poi viene miscelato allo Chardonnay che ha fermentato in piccole botti di rovere per circa 8 mesi; rifermentazione in bottiglia e affinamento per minimo 48 mesi; sboccatura e ulteriore affinamento in bottiglia di minimo 10 mesi.
Sensazioni	Colore oro, perlage fine e persistente; al naso esprime sentori di pane e accenni cipria; in bocca è profondo, di ottimo corpo, persistente. Vaniglia retronasale.

© 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